Salsa molcajeateda

Ingredientes

Ajo:
Chiles Anchos:
Cebollas:
Tomates:

Preparación de la Receta

- Le quitamos las venas a los chiles anchos y, luego, los tatemamos en una sartén caliente.
- Cortamos los tomates en cuarterones y agregamos.
- Cortamos las cebollas groseramente y añadimos a la sartén.
- Cortamos el *ajo* por la mitad y agregamos al asado hasta que tomen un *color* tostado.
- Agregamos los ingredientes asados al *molcajete* y trituramos por completo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salsa-molcajeateda