

Salsa molcajeteadada



Ingredientes

Jitomate : 2 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Comino: 1 Pizca

Chile cascabel: 3 Unidades

Cebolla: ½ Unidades

Orégano: 1 Pizca

Sal de grano: Cantidad Necesario

Vinagre de manzana: 1 Chorrito

Preparación de la Receta

- En un comal *tatemar* el *ajo*, la *cebolla* y los jitomates
- Moler en el *molcajete* las especies, sal de grano y *ajo*
- Añadir los chiles previamente hidratados, la *cebolla* y moler hasta integrar todos los ingredientes.
- *Sazonar* con sal y un chorrito de *vinagre*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salsa-molcajeteada>