Salsa molcajeteada



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