

## **Salsa roja hervida**

### INGREDIENTES

Jitomate	135 gr
Cebolla blanca	45 gr
Diente de ajo grande	01 pz
Chile serrano	20 gr
Sal	c/n

1. En una olla pequeña con tapa, hervir el jitomate y el chile.
2. Una vez se hayan cocido, licuar junto con la cebolla y el ajo en crudo.
3. Sazonar con la sal.
4. Ideal para huevos estrellados, rancheros o quesadillas

## **Salsa roja tatemada**

### INGREDIENTES

Jitomate	135 gr
Cebolla blanca	45 gr
Diente de ajo	01 pz
Chile serrano	20 gr
Sal	c/n

1. En un sartén o comal colocar todos los ingredientes hasta que empiecen a tatemarse.
2. El tatemado consiste en un sistema de cocción en donde los ingredientes crearán un sabor rústico, esto al llevar directo al fuego, para esto se necesitará que todo se lleve a un punto en donde todo el producto parezca quemado, tenga partes totalmente negras pero mantienen cierta firmeza.
3. Voltear cada ingrediente para que cada uno se cocine equitativamente.
4. Cada producto tendrá una cocción distinta, así que se debe de buscar que cada uno de los ingredientes no se quemen.
5. Ir retirando uno a uno hasta que todos estén totalmente asados.
6. Una vez todos estén listos, licuar con efecto molcajete a modo de que el resultado sea rústico.
7. Sazonar con sal.
8. El efecto molcajete se logra prendiendo y apagando el botón de encendido.

## **Salsa verde cruda con aguacate**

### INGREDIENTES

Tomate verde	200 gr
Aguacate	150 gr
Cilantro en hoja	10 gr
Chile serrano	20 gr
Limón	c/n
Sal	01 pz

1. Quitar piel y hueso del aguacate, reservar la pulpa.
2. Moler en licuadora todos los ingredientes en crudo.
3. Si fuese necesario, se puede agregar muy poca agua para que se pueda moler perfectamente.
4. Agregar el jugo del limón, cuidando que no caiga ninguna semilla. Integrar perfectamente para que no se oxide.
5. Sazonar con sal.
6. Esta salsa la recomiendo especialmente para tacos dorados

## **Salsa de aceite y chile de árbol**

### INGREDIENTES

Chile de árbol	100 gr
Aceite de oliva	250 ml
Diente de ajo	12 pzas
Cacahuate tostado (opcional)	50 gr
Ajonjolí tostado	20 gr

1. En un sartén agregar el aceite de oliva y calentar a fuego medio bajo, esto para que el aceite no se queme.
2. Freír los chiles de árbol y los dientes de ajo, cuidando de que no se quemem.
3. Una vez se doren tomar unas pinzas y poner en la licuadora.
4. Moler junto con el ajonjolí y el cacahuate.
5. Licuar hasta que se obtenga una textura rústica. Sazonar con sal.
6. Les sugiero hacer la versión sin cacahuate

## **Salsa Xnipec, originaria Yucatán México.**

### INGREDIENTES

Jitomate (en cubos pequeños)	135 gr
Cebolla (picada finamente)	$\frac{1}{3}$ tza
Chile habanero (picado finamente)	03 pzas
Cilantro (picado finamente)	03 cdas
Jugo de limón	1.5 onzas

1. En un bowl pequeño integrar todos los ingredientes.
2. Sazonar con sal.
3. Si la preparación es muy picosa se puede reducir la cantidad de chile habanero.