

SALSA DE NUEZ PECANERA.

Ingredientes:

200 gr nuez pecanera

2 kilos jitomate saladet maduro

1 d. ajo

2 rebanadas de tocino

Chile jalapeño al gusto

Sal y pimienta

1 pizca laurel.

-freír el tocino cortado en tiras y reservar.

-en la misma grasa freír la nuez.

-cocer el jitomate

-licuar la nuez, jitomate, jalapeño al gusto, ajo, tocino.

-cocinar la salsa y sazonar.

-si desea espesarla añada fécula de papa diluida en agua de cocción del jitomate.

-si desea aligerarla añada agua de cocción.

-cocine hasta que tenga la textura deseada y sirva acompañando un lomo, chuletas de cerdo, pollo, salmón, espárragos, etc.