

SALSA DE CACAHUATE Y CHILE DE ÁRBOL.

20 chiles de árbol

25 cacahuates pelados

½ taza de aceite de oliva

3 dientes de ajo picados

Sal de grano al gusto

¼ taza de agua

-quita el rabo, venas y semillas a los chiles y fríelos en ¼ taza de aceite añade los ajos rebanados, cuidando que no se quemen. Reserva, escurriendo en papel absorbente.

-en otro ¼ de taza de aceite dora los cacahuates cuida que no se quemen y escurre a que enfríen.

-reserva ambos aceites.

-muele muy bien los chiles, ajos y cacahuates, con el agua y sal, sea en un mortero, procesador o licuadora.

-luego fríe la mezcla en el aceite y ajusta la sal.

-con esta salsa puedes acompañar botanas o bien guisar una carne de cerdo, nopales o pollo y preparar unas picositas tostadas.