

SALSA ROJA PARA ENCHILADAS Y MÁS!

INGREDIENTES:

600g de jitomate
2 dientes de ajo
1/4 cebolla (50g)
1cdita de sal
1/2cda de concentrado de caldo de pollo
20g de aceite de oliva
13g de cilantro
1/2cdita de orégano
1/8cdita de comino
1/8cdita de pimienta negra molida
3-5 chiles de árbol sin semillas (o al gusto)
2 chiles guajillo
700g de agua



PROCEDIMIENTO:

- 1 Ingresa al vaso 700g de agua y lleva en modo tetera a 100°. Mientras tanto corta con tijeras el rabo de los chiles guajillo, abre por la mitad y elimina semillas y venas. A los chiles de árbol retírales el rabo, corta por la mitad y elimina semillas. (Puedes dejarlas si comes mucho picante!, o inclusive puedes agregar menos chiles de árbol).
- 2 Vierte el agua sobre los chiles y reposan por 15min. Mientras tanto...
- 3 Añade al vaso 600g de jitomate, 2 dientes de ajo, 1/4 de cebolla, 1cdita de sal, 1/2cda de concentrado de caldo de pollo, 13g de cilantro, 20g de aceite de oliva o vegetal, 1/2cdita de orégano, 1/8cdita de comino, 1/8cdita de pimienta negra molida y los chiles suavizados (sin el agua). En modo *licuar*, licúa 1min en la máxima intensidad.
- 4 Cocina 15min temperatura varoma vel 2 con cestillo sobre la tapa. Rectifica sazón y utiliza al gusto.

Enjoy!

TIPS.-

* Si quieres aprovechar el vapor puedes colocar en la charola del recipiente varoma de 1 a 2 pechugas de pollo en trozos medianos, coloca el varoma sobre la tapa del vaso y en vez de cocinar 15min, programa 20min. Vacía el contenido del vaso (si gustas puedes enjuagarlo), ingresa el pollo en tandas de 200g y deshebra 3seg giro inversa habilitado vel 4.5. Utiliza al gusto.

* Si te gusta la salsa más fluida puedes agregar unos 50g de agua al final y mezclar.

Gaby Bernal
En tu cocina