



## Salsa Picante de Tomate con Chipotle

### Hace una taza aproximadamente

- 4 tomates medianos
- ¼ cebolla blanca – pelada
- 2 dientes de ajo – pelados
- 1 chipotle en adobo
- 1 cucharadita de sal (o más al gusto)
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 cucharada de cilantro picadito

Ponga los tomates, cebolla y ajos en una sartén seca. No le añada aceite. Permita que las verduras se achicharren en todos los lados – sin quemarlos! Simplemente deje que se negreen.

Ponga las verduras y el chipotle en una procesadora de comida, o una licuadora, y muele todo. Vierta la salsa en la sartén que usó para asar las verduras y suelte los pedacitos negros que se colaron en el sartén. Añada la sal y comino. Deje que la salsa se cocine, a fuego lento, por unos 20 minutos. Apague el fuego y añada el cilantro picado. Enfríe la salsa y disfrútela con lo que guste! Buen provecho!