

Salsa Roja para Chilaquiles



Ingredientes:

- 8 a 10 Chiles Guajillos

Preparación:

1. Desvenar los chiles guajillo, es decir, retirarles la cola, las venas y las semillas que vienen dentro; De preferencia dejar unas cuantas venas para un sabor más intenso a la salsa.
2. Una vez desvenados los chiles, cocer a alto fuego todo; con las tres tazas de agua durante 15 minutos, cada siete minutos debe revolverse.
- Una pista para comprobar que ya están cocidos es que el agua utilizada ya se haya pintado de color rojo, los jitomates se hayan descarapelado y todos los ingredientes tengan un color pálido.
3. Dejar reposar y enfriar la olla durante 10 minutos antes de colocar los ingredientes a la licuadora para tener un sabor más suave.
4. Agarra y guarda 1 taza del agua utilizada para la cocción, se usará al final del proceso.
5. Licúa hasta que todos los ingredientes estén perfectamente molidos.
6. Colar toda la salsa licuada, al colarse se quedará la pulpa de la mezcla, ésta se tira una vez ya colada.
7. Colocar media a una taza del agua utilizada en la cocción a la salsa final.

Salsa Roja para Chilaquiles

8. Disfrutar

UTENSILIOS

- 1 Cacerola
- 1 Licuadora
- 1 Cuchara de Cocina
- 1 Pala de Cocina
- 1 Colador