

# Será por recetas



## Salsa roja

Salsas, Recetas fáciles

 8 Personas

 10 Minutos

 Fácil

 Enviada el 16/07/2012

### Ingredientes

- 15 chiles anchos despepitados, tostados y remojados
- 6 granos de pimienta gorda tostada
- 1 diente de ajo asado
- ¼ taza de vinagre
- 15 chiles guajillos despepitados, tostados y remojados
- 1 cucharada de orégano tostado
- ½ cebolla asada
- Sal
- 12 granos de pimienta negra
- 1 rama de canela tostada
- ½ taza de aceite de oliva
- ½ cucharadita de azúcar

### Elaboración

Primero molemos los chiles junto con la pimienta, orégano, canela ajo, cebolla ¼ de taza de aceite y vinagre. A continuación freimos a fuego bajo la mezcla anterior con en el resto del aceite. Cuando veamos que la salsa esté ligeramente seca retiramos del fuego. Antes de servir podemos sazonar con sal y azúcar a nuestro gusto y nuestra receta estará lista para acompañar nuestros platos.



Autor receta de Salsa roja

El Chef

 24 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 16/07/2012