

Nota: No adelantarse al proceso

| |
|--------------------------------|
| Receta Platillo |
| Salsa Cruda y Tatemada. |

| | | |
|-------------------------------|---------------------|--|
| Tiempo de Preparación: | Descripción: | |
|-------------------------------|---------------------|--|

| Cantidad: | Unidad: | Ingredientes: | Observaciones (Marca) |
|-----------|---------|---------------------------------|-----------------------|
| | | Salsa cruda de jitomate: | |
| 5 | Pza. | Jitomates. | |
| 1/2 | Pza. | Cebolla. | |
| 1 | Pza. | Chile Jalapeño. | |
| 1 | Diente. | Ajo. | |
| 1 | Pza. | Limón. | |
| | | Sal al gusto. | |
| | | Pimienta al gusto. | |
| | | Salsa roja tatemada: | |
| 7 | Pzas. | Tomates verdes. | |
| 3 | Pzas. | Chiles guajillos. | |
| 5 | Pzas. | Morita. | |
| 4 | Pzas. | Chiles chipotle. | |
| 5 | Pzas. | Chiles de árbol. | |
| | | Sal al gusto. | |
| 100 | MI. | Agua mineral. | |
| 1 | Diente. | Ajo. | |

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.

| # | Preparación: |
|---|---|
| 1 | SALSA CRUDA DE JITOMATE: 1. Licuar jitomate, cebolla, chile, ajo y jugo de 1 limón. Es importante licuar solo por unos segundos, para que no quede completamente molida. Sazonar con sal y pimienta al gusto. Servir |
| 2 | SALSA ROJA TATEMADA: 1. En un sartén tatemar los tomate, chiles guajillo, chiles morita, chiles chipotles y chiles de árbol, hasta que tengan un color ligeramente oscuro. Retirar del comal y licuar con un poco de agua mineral, sal y ajo. Servir |