

Salsa enchilada



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/salsa-enchilada>

Preparación

Picar los chiles dejándoles las semillas y las venas. Llevar al fuego en una cacerola con aceite de oliva hasta dorar. Colocar en la licuadora junto con el ajo, el jugo de limón, la sal, el vinagre y el agua. Licuar muy bien y servir.

Ingredientes

- 250 gramo/s Pimiento chile
- 1 poco Aceite de oliva
- 4 diente/s Ajo
- 1 poco Jugo de limón
- 1 poco Sal gruesa
- 1 poco Vinagre
- 250 cc. Agua

Categorías

Un día normal, Mexicana, Vegetariana, Vegetales, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Salsa, Recetas de Ayuda

