



—receta

SALSA DE CHILE DE AGUA

4 porciones
20 minutos

4 dientes de ajo asados y limpios
1 cucharada sopera de sal
5 chiles de agua asados, pelados y sin semilla
6 jitomates de riñón medianos, asados en brasas o parrilla
1 cucharada de agua
1 cucharada de cebolla blanca picada
1 cucharada de cilantro fresco, con todo y tallo, picado

En la Raya de Zimatlán, mientras las memelas* se preparan en el comal*, los chiles de agua* y los tomates criollos se colocan en el rescoldo para asarse, aprovechando así un mismo fuego. Dos ingredientes endémicos de la región, con sabores ácidos, dulces y frescos: salsa más sencilla y más oaxaqueña no puede haber. Esta salsa es ideal para memelas.

En un molcajete* machacar el ajo y la sal, hasta que quede bien molido, agregar el chile de agua y machacar sin que quede muy fino, agregar los tomates de riñón y hacer lo mismo, agregar el agua, probar el punto de sal, agregar la cebolla picada y el cilantro, y decorar con un chile de agua fresco.



