



SALSA MACHA (SI PRONUNCIA "MACIA")

Ingredienti: 100 g di peperoncino rosso secco, olio d'oliva, 2 spicchi d'aglio, sale, 1 cucchiata di brodo di pollo in polvere.

Preparazione:

- Friggere i peperoncini senza gambo per circa un minuto controllando che non si brucino.
- Frullare con tutti gli ingredienti.

SALSA MACHA

Ingredientes: 100 gramos de chile de árbol seco, aceite vegetal o de olivo, 2 dientes de ajo, sal al gusto, 1 cucharada de caldo de pollo en polvo.

Elaboración de Salsa Macha:

- Se fríen los chiles sin cola por 1 minuto, cuidado que No se quemen por amarga.
- Se licuan todos los ingredientes.