



# Salsas Mexicanas

RECETARIO PARA

Mamá's muy salsas

## INTRODUCCIÓN

*A ver si muy salsas*

Nos dimos a la tarea de pedirles a **mamás de todo México** que nos **compartieran** su mejor **receta de salsa**. Los resultados que estás a punto de ver fueron excepcionales.

Aquí encontrarás **recetas muy originales** que destacan por sus únicos ingredientes y gran sabor. Cada receta ha sido **elaborada por mamás** que han encontrado el modo de hacer cada bocado algo extraordinario. Se trata de un **recetario** para compartir y aplicar. Prueba indiscutible de que **en México hay mamás muy salsas**.



## PICOR DE LA SALSA

*¿QUÉ TAN ENOJADA ESTABA MAMÁ?*

NO PICA



PICOR LEVE



PICOR MEDIO



PICOR ALTO

## USOS



VA CON TODO



VA CON MUCHO



VA CON POCO

# Salsa Sencilla & Deliciosa

Por Mamá Cruz Sánchez Castillejos



## INGREDIENTES

**100 g Chile habanero**  
**1 lt Leche evaporada**  
**1 Ajo**  
**6 Tomates verdes**  
**1/2 Cebolla**  
**1 Aguacate**  
**1/4 Cilantro**  
**Sal al gusto**

## PREPARACIÓN

1. Hierve en agua los tomates, el ajo, la cebolla y el chile. Cuela y deja enfriar.
2. En la licuadora, muele los ingredientes hervidos con la leche evaporada, el aguacate y el cilantro.
3. Sazona al gusto con sal.  
¡Disfruta!



# Salsa Molcajeteada

Por Mamá Carolina Plancarte Pérez



## INGREDIENTES

- 8 Chiles de árbol
- 4 Chiles jalapeños verdes
- 3 Dientes de ajo
- 4 Jitomates
- 8 Tomates
- 1/2 Cebolla
- 1/2 Taza de agua
- Sal de grano al gusto
- Papel aluminio, un comal y un molcajete

## PREPARACIÓN

1. Asa los dos ajos con la media cebolla y reserva. En un tazón de cristal vacía los jitomates, los chiles y el agua. Mete la mezcla al microondas por seis minutos.
2. Deja que enfríe un poco.
3. Licúa junto con los ajos y cebolla, sazonar con sal.



# Salsa para Omelette

Por Graciela Nájera Bautista



## INGREDIENTES

- 3 Chiles habaneros
- 1/2 Cebolla picada en cuadritos
- 3 Rebanadas piña
- 1 Ajo
- 1/2 Taza aceite
- 2 cditas Sazonador de pollo
- 3/4 Taza de agua

## PREPARACIÓN

1. Asa los dos ajos con la media cebolla y reserva. En un tazón de cristal vacía los jitomates, los chiles y el agua. Mete la mezcla al microondas por seis minutos.
2. Deja que enfríe un poco.
3. Licúa junto con los ajos y cebolla, sazonar con sal.



# Salsa Borracha

Por María del Refugio Guerrero Torres



## INGREDIENTES

- 5 Chiles serranos
- 1 Ajo
- 1 Cebolla blanca
- 1/4 Cilantro
- 355 ml Cerveza clara
- Sal al gusto

## PREPARACIÓN

1. Asa los jitomates, los chiles, la cebolla y el ajo.
2. En una olla de barro, hierva los ingredientes asados con la cerveza. Al soltar el primer hervor, sazona con sal.
3. Retira, licúa, vacía en un molde y agrega cilantro picado.



# Salsa Crema de Habanero

Por Rebeca Berdon



## INGREDIENTES

- 125 g Chile Habanero**
- 1 lt Crema**
- 3 Dientes de ajo**
- 1 Queso crema**

## PREPARACIÓN

1. En un sartén fríe los chiles habaneros junto con los ajos.
2. Retira y licúa junto con la crema y el queso crema.  
¡Disfruta!



# Salsa de Naranja

Por Doris Luján Leija

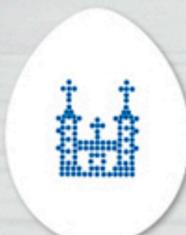


## INGREDIENTES

- 3 Jitomates Saladet
- 8 Chiles serranos rojos
- 1/4 Cebolla
- 2 Dientes de ajo
- 2 cdas Vinagre de manzana
- 1/2 Taza de agua hirviendo
- 1/4 Taza aceite

## PREPARACIÓN

1. Licúa todo en crudo con el agua.
2. Al final agrega el aceite en forma de listón para que agarre cuerpo y no queden trozos grandes.



# Salsa de Jicama

Por Roosy Osnaya



## INGREDIENTES

- 1 Jícama
- 3 Chiles verdes o de árbol
- 1 Cebolla
- 1/4 Taza aceite de oliva
- 1 cda Vinagre
- Saly pimienta y orégano al gusto

## PREPARACIÓN

1. Pica todos los ingredientes finamente. En una sartén fríe la cebolla con el chile y agrega la jícama.
2. Vacía el vinagre y deja la mezcla por cinco minutos a fuego bajo.
3. Sazona con orégano, sal y pimienta. ¡Disfruta!



# Salsa de Ajo & Ajonjolí

Por Marisela Álvarez



## INGREDIENTES

- 1 Cabeza de ajo
- 1 Rebanada de cebolla
- 1 Rajita de canela
- 3 Clavos de olor
- 2 Pimientas gordas
- 5 Chiles cascabel
- 10 Chiles de árbol
- 10 Chiles morita
- 4 cdas Soperas de ajonjolí
- 3 cdas Ajonjolí asado

- 4 cdas Soperas miel
- 1 tza Aceite oliva extra virgen
- 1/4 tza Vinagre de manzana

## PREPARACIÓN

1. Asa todos los ingredientes secos. Al final licúa todo con la miel, el vinagre y aceite de oliva. Sazona con la sal.
2. Pasa la mezcla a un frasco de vidrio y espolvorea con ajonjolí tostado.



# Salsa en Microondas

Por Martha Laura Zavaleta Román



## INGREDIENTES

**6 Jitomates Guaje**  
**6 Chiles habaneros**  
**3 Chiles serranos**  
**6 Chiles de árbol**  
**5 cdas Agua**  
**1/2 Cebolla**  
**2 Ajos**  
**Sal al gusto**

## PREPARACIÓN

1. Asa los dos ajos con la media cebolla y reserva. En un tazón de cristal vacía los jitomates, los chiles y el agua.
2. Mete la mezcla al microondas por seis minutos. Deja que enfríe un poco. Licúa junto con los ajos y cebolla y sazona con sal. ¡Disfruta!



# Salsa Tijereada

Por Joel Moreno Báez



## INGREDIENTES

**6 Jitomates Guaje**

**150 g Chile pasilla**

**1/2 Vaso con jugo de naranja**

**1/2 cda Sazonador en polvo**

**1 Queso panela chico**

## PREPARACIÓN

**1.** Limpia los chiles, desvénalos y córtalos en tiritas finas con tijeras. Fríelos con un poco de aceite sin que se quemen.

**2.** Revuelve el consomé en el jugo de naranja y agrégalo a los chiles para que se suavicen las tiras. Retira del fuego y agrega el queso en moronas.



RECETARIO PARA  
*Mamás muy salsas*



Huevo  
**San  
Juan**<sup>®</sup>

[www.huevosanjuan.com](http://www.huevosanjuan.com)