**RECETA PARA UNA SALSA CASERA**

**Ingredientes**

* Tomates (previamente desinfectados)
* Chile (previamente desinfectados)
* Ajo
* Cilantro (previamente desinfectado)
* Sal
* Agua

**Herramientas**

* Cacerola / olla
* Licuadora

Primeramente, se prepara en una olla aproximadamente 350 ml de agua, después seleccionamos un tomate y 3 chiles para llevarlos a la olla, después se procede a quitar el rabo a los chiles.

Seguido a esto, se tapa la olla y se pone a fuego alto para después esperar a que el chile cambie de un color verde bandera a un color verde claro y que el tomate se empiece a despellejar.

Pasado aproximadamente de 5 a 9 minutos de cocción, se apaga el fuego de la estufa y se deja que se repose y se enfríe; después, procedemos a vaciar lo de la olla en una licuadora y con media cucharada de sal y medio diente de ajo y cilantro al gusto y licuamos, después de esto tendremos nuestra salsa casera lista para servir.