



SALSA MACHA

En colaboración con Rafa Carbajal

Ingredientes

- ▶ 100 g de chile de árbol seco
- ▶ Dos cucharaditas de ajo picado
- ▶ Ocho pimientos negros enteros
- ▶ ½ cucharadita de tomillo
- ▶ ½ cucharadita de orégano
- ▶ Una taza de aceite vegetal
- ▶ Tres cucharadas de cacahuates en trocitos
- ▶ Una pizca de sal

Utensilios

- ▶ Molcajete o licuadora
- ▶ Sartén
- ▶ Pala de madera
- ▶ Frasco de vidrio esterilizado con tapa

B Tiempo de preparación: 30 minutos

\$ Costo promedio: \$48

Quién es Quién
en los precios

Consulta de información del 4 al 8 de agosto de 2025, en la Ciudad de México y el área metropolitana.

Procedimiento



1 Pon en la sartén media taza de aceite a fuego medio. Cuando esté caliente, baja la flama, acitrona el ajo y agrega los chiles cuidando que no se quemen y apaga.



2 Coloca los chiles dorados con el ajo, las pimientas, el tomillo y el orégano en el molcajete o la licuadora y muéuelos hasta darles la consistencia que desees.



3 Calienta media taza de aceite en la misma sartén a fuego medio y dora ligeramente los cacahuates. Agrega la salsa, la pizca de sal y, cuando empiece a dorar, baja el fuego y deja cocinar durante 10 minutos.



4 Vacía la salsa aún caliente en el frasco esterilizado.



5 Deja salir un poco el vapor y cierra perfectamente.



6 Enfría a temperatura ambiente y guarda el envase en la alacena.

Recomendaciones

- ▶ Puedes utilizar la mitad de los chiles o sustituirlos por guajillo o morita.
- ▶ Una vez abierto el envase, manténlo en refrigeración hasta por ocho meses.

Fuente:
• Salsa picante en aceite. (2002, mayo). *Revista del Consumidor*. 303, 53.
<https://bibliotecadelconsumidor.profeco.gob.mx/documento/67ec3a7dc57b9c95a60f018c>

 Hazla en tu casa y etiquétanos en Instagram
#TecnologíaDomésticaProfeco y @revistadelconsumidormx



Puedes ver esta y más tecnologías domésticas en nuestro canal de YouTube  Profeco TV