



CONOCE LA SALSAS MACHA

Su origen se disputa entre Oaxaca y Veracruz, ambos estados utilizan chiles y semillas asadas mezcladas con aceite vegetal. La original salsa macha debe llevar:



En Oaxaca le agregan chapulines y chile cascabel.

CHILE MORITA Y CHILE DE ÁRBOL



ACEITE VEGETAL



AJONJOLÍ



AJO



PILONCILLO



CACAHUATE



RECETA

INGREDIENTES

- 40 gr Chile morita
- 60 gr Chile de árbol
- 10 gr Cacahuete
- 300 ml Aceite vegetal
- 4 cdas Ajonjolí
- 50 gr Piloncillo
- 3 cdas Vinagre
- 3 Dientes de ajo
- Sal y pimienta al gusto

PROCEDIMIENTO

1. Retira las semillas de los chiles.
2. Calienta un poco de aceite y fríelos hasta que estén dorados con un color más oscuro y comiencen a inflarse un poco; esto ayudará a darle sabor ahumado.
3. Fríe el cacahuete junto con los ajos hasta dorar y reserva, fríe el ajonjolí remueve con frecuencia para que no se quemé.
4. Mezcla todo ligeramente en la licuadora con el piloncillo, el vinagre y el resto del aceite en el que freíste los chiles. Agrega sal y pimienta al gusto.

ELABORÓ: LÓPEZ TOVAR DALIA



BEBIDAS MEXICANAS FERMENTADAS

La fermentación es la transformación que sufren los alimentos por la acción de las bacterias y las levaduras sobre los glúcidos que contienen. Durante este proceso, los azúcares se convierten en ácidos, gas o alcohol, que actúan como conservantes naturales.



GASTRO - NETAS

Existen otros alimentos fermentados como: yogurt, queso, panes entre muchos más.



COLONCHE



Producido a base de la fermentación de la tuna roja.

PULQUE



Producido a base de la fermentación de aguamiel del maguey.

TEJUINO



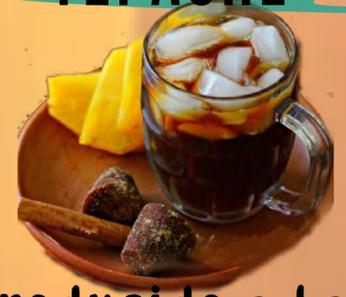
Producido a base de granos de maíz germinados molidos y fermentados.

POZOL



Producido a base de la fermentación de maíz y granos de cacao.

TEPACHE



Producido a base de la fermentación de las cascaras de pina, piloncillo y especias.