



(Para un litro de puré de chile)

INGREDIENTES:

20 chiles colorados secos

¼ de cabeza de cebolla blanca (mediana)

5 dientes de ajo pelados

2 cditas. de orégano

3 cdas. de harina de trigo

4 tazas de agua o caldo de carne

sal al gusto



Chile colorado en puré

Base de muchos platillos regionales

PREPARACIÓN:

Se limpian los chiles quitándoles el tallo y el exceso de semillas, se lavan y se colocan en una cacerola honda.

Se agrega agua y sal al gusto hasta cubrir los chiles y se cuecen a fuego medio durante 15 minutos contados a partir de que empieza a hervir.

Enseguida, los chiles **se escurren** y se colocan en una licuadora, agregando 2 tazas de agua (o caldo de la carne en la que se usará), el ajo, la cebolla, y el orégano, **licuando** hasta que esté bien molido. (Foto 3)

Con ayuda de un colador de malla fina y una cuchara, el chile **se cuela** hasta obtener un fino puré, retirando hollejos y semillas. (Fotos 4 y 5)

* Se coloca en una cacerola y **se deja hervir** por 5 minutos, moviendo con una cuchara cada momento.

* **Espesadura.**- Algunas recetas requieren que el puré tenga mayor consistencia por lo que es costumbre el procedimiento de “espear” el preparado con harina de la siguiente manera:

Por separado en un sartén seco y limpio se ponen 3 cucharaditas de harina y a fuego medio se revuelve constantemente hasta que se torna dorada. Se deja enfriar. La harina tostada se mezcla en frío con dos tazas de agua o caldo.

En una cacerola, se vierte esta mezcla, se agrega el puré de chile y sal al gusto. Se deja hervir por 5 minutos revolviendo con una cuchara cada minuto.

Este preparado es usado en muchas recetas de la cocina típica sonorenses, principalmente de las regiones del norte y la sierra.

El puré (antes de agregar espesadura) se puede conservar en un recipiente preferentemente de vidrio en el refrigerador.

También se puede envasar con el procedimiento típico de “conservas”, lo que permite guardar sin refrigerar.

Esta preparación servirá para muchos platillos que se incluyen en este libro.



Chile colorado en polvo

Preparación del puré a partir de chile seco molido



PARA MOLER EL CHILE:

Se limpian de polvo los chiles secos, se ponen en una hoja para hornear y se pasan por el horno caliente por unos minutos con el propósito de eliminar humedad y cualquier otro organismo. Se abren y se les quita la chicata (cola) y se muelen en un molino de granos o en un procesador de alimentos. El chile molido también se encuentra en el mercado regional.



INGREDIENTES:

- $\frac{1}{2}$ tza. de chile colorado molido
- 1 cda. de harina de trigo
- 2 dientes de ajo
- $\frac{1}{2}$ cda. de aceite o manteca
- 1 cedita. de orégano
- $\frac{1}{2}$ lt. de caldo o agua
- sal al gusto



Rinde medio litro.





PROCEDIMIENTO:

Se tuestan en un sartén sin grasa, por separado, el polvo de chile colorado y la harina, moviendo constantemente para evitar que se quemen, el chile queda en poco tiempo (si se quema se amarga), la harina tiene que tomar un color dorado obscuro. Se dejan enfriar.

Ya que estén fríos, se mezclan en seco el chile y la harina y se agregan al caldo o agua fríos.

En un sartén se coloca el aceite o manteca, se agregan los ajos a freír para que suelten su sabor, ya dorados se retiran del sartén, en ese aceite se vierte la mezcla de chile con caldo y se pone a hervir moviendo constantemente para que no se pegue ni se hagan grumos, se agregan el orégano y la sal.