

# Salsa de Tomate y Chile Chipotle

24 Porciones • 1 Porción = 2 Cucharadas



## INGREDIENTES

- 2 ½ tazas de agua
- 2 chiles chipotle secos
- 2 dientes de ajo
- 3 tomates medianos
- ½ cucharadita de sal

## INDICACIONES

1. En una sartén mediana, agregue el agua y lleve a temperatura alta. Una vez que el agua comience a hervir, agregue los chiles chipotle, los dientes de ajo y los tomates.
2. Hierva durante 5 minutos y, luego, apague el fuego y deje reposar durante 10 minutos.
3. Incorpore los ingredientes en una licuadora y mezcle bien. Regrese a la sartén, agregue sal y cueza a fuego lento durante 10 minutos.

## Nutrition Facts

24 servings per container	
<b>Serving size</b>	<b>2 Tablespoons</b>
<b>Amount per serving</b>	
<b>Calories</b>	<b>5</b>
	<b>% Daily Value*</b>
<b>Total Fat</b> 0g	<b>0%</b>
Saturated Fat 0g	<b>0%</b>
Trans Fat 0g	
<b>Cholesterol</b> 0mg	<b>0%</b>
<b>Sodium</b> 50mg	<b>2%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 1g	<b>0%</b>
Dietary Fiber 0g	<b>0%</b>
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	<b>0%</b>
<b>Protein</b> 0g	
<b>Vitamin D</b> 0mcg	<b>0%</b>
<b>Calcium</b> 4mg	<b>0%</b>
<b>Iron</b> 0mg	<b>0%</b>
<b>Potassium</b> 44mg	<b>0%</b>

\*The % Daily Value tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

[chefsa.org](http://chefsa.org)

@CHEFSanAntonio

