

Salsa Macha

Del Recetario

Mtro. Alfredo Hernández Cedillo

Profesor de asignatura de la Licenciatura en Gastronomía,
de la Facultad de Turismo y Gastronomía del Estado de México.
Colaborador invitado de Culinaria.

A manera de presentación...

La salsa mexicana constituye el acompañamiento ideal de numerosas comidas; su empleo mejora el sabor de cualquier platillo, lo resalta, hace un contraste con los diversos ingredientes, o bien, los complementa. Una salsa suele ofrecer al paladar sensaciones fuertes que estimulan los sentidos del gusto y del olfato. También puede ofrecer colores vivos que afectan positivamente la apariencia visual de un plato, provocando una explosión de sensaciones de manera simultánea. Tan rica y versátil es.

La palabra salsa proviene del latín *salsus*, del verbo *sallere* (poner en sal), lo que sin duda señala que un alimento es salado o condimentado. Las salsas mexicanas básicas son el resultado de la combinación de recursos autóctonos con otros de origen extranjero: por ejemplo, el tomate y el jitomate son la base para las salsas verdes y rojas, respectivamente, pero a ellas debe agregárseles cebolla, ajo, cilantro o perejil, y complementarlas con algún tipo de chile y sal para lograr la combinación perfecta.

Y si dicha mezcla se realiza en un molcajete, mejor aún; este recipiente de piedra permite machacar o triturar los ingredientes vegetales, propiciando la mezcla de sus jugos y demás componentes, y resaltando su picor, color, sabor, según se prefiera. Así que, elija: salsa verde, roja, negra; de chile de árbol, “borracha”, ranchera. Mexicana (*pico de gallo*), de habanero, de chipotle... ¿cuál prefiere?

En esta ocasión le compartimos la receta de Salsa Macha, muy común en el estado de Michoacán, México. Se trata de una salsa muy popular, porque suele conservarse fresca y rica durante varios días; puede acompañar diversos tipos de tacos, quesadillas y huevos; pero esto, es una cuestión de gusto. A continuación, la receta casera.



Imagen: Molcajetes, con diferentes tipos de chile.

Receta: Salsa Macha

(salsa tostada de pasilla con ajonjolí)

Ingredientes:

40 gramos de chile seco de árbol.

40 gramos de chile pasilla.

60 gramos de chile morita.

160 gramos de cacahuate.

300 mililitros de aceite.

6 dientes de ajo.

60 gramos de ajonjolí.

30 gramos de piloncillo.

50 mililitros de vinagre.

Sal al gusto.

Procedimiento

1. Retire las semillas a los chiles; luego tuéstelos en seco ligeramente sobre un comal o asador (durante unos minutos).
2. Pique los chiles finamente, aunque se recomienda utilizar un procesador de alimentos para evitar impregnarse los dedos con los chiles.
3. Aparte, pique o corte en pedacitos los cacahuates, al igual que los dientes de ajo, que también deberán estar finamente picados.
4. Prepare una sartén para sofreír a fuego bajo los distintos ingredientes, como sigue: el ajo picado, luego el cacahuete, y vaya agregando el chile morita, el chile de árbol y el ajonjolí.
5. Agregue a la sartén el piloncillo rallado, el vinagre y la sal al gusto. Deje cocer hasta que la mezcla se reduzca.
6. Añada el aceite y siga cociendo a fuego bajo hasta que tome la consistencia deseada.
7. Retire del fuego, deje enfriar, y cuando esté lista, sazone.