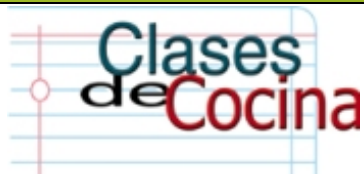




Llámenos al  
223-1666

Busque por  
ingrediente

[Secciones »](#) : [Artículos »](#) : [Tema Central »](#) : [Si desea recibir recetas por email haga clic aquí »](#)



> Índice de recetas

> Ediciones Anteriores

> SUSCRIBASE

> CONTACTENOS

> Inicio

## Un buen picante de Ají Chombo

La verdad es que a muchos nos gusta el picante y siempre estamos comprando o consiguiendo buenos picantes; pero es tan fácil hacerlo uno mismo y tenemos en Panamá abundancia de exquisitos ají chombos que cuando nos regalaron dos bolsas llenas de hermosos y rozagantes ajíes nos quedamos pensando qué hacer con ellos.

Pusimos manos a la obra y comenzamos a preparar abundante salsa picante de ají chombo que envasamos y regalamos a nuestras amistades después de guardar una buena cantidad para nuestro consumo doméstico.

Realmente esta receta no tiene ciencia ni trabajo, el dato principal es tener una buena sazón y el gusto criollo que llevamos en la sangre! Es importante usar guantes cuando trabaja con esos ajíes sino se arrepentirá después ...



Escoja ajíes bonitos preferiblemente bien rojitos, utilice un vinagre blanco de calidad o un vinagre de sidra lo que le dará aún mejores resultados.

Abra los ajíes en mitad y quite algunas de las pepitas si no quiere demasiado picante la salsa, pero deje una buena cantidad. Ahora, si no le teme al picante déjelas todas.

**Para un frasco grandecito utilizará:**

**15 ajíes chombo**

**½ taza de vinagre blanco o vinagre de sidra**

**2 ajos partidos en mitades**

**1 cebolla en trozos**

**2 cucharadas de mostaza de calidad**

Mezcle todo junto en la licuadora como le mostramos en las fotos hasta que tenga buena consistencia. Pruebe y ajuste los sabores y el espesor de acuerdo a su gusto.

Si quiere sacar cantidades de salsa picante sólo ajuste las cantidades proporcionalmente. Recuerde que esta salsa le durará mucho tiempo sin deteriorarse.



1. Agregue los ajíes a la licuadora, usando guantes



2. Después incorpore la cebolla y los ajos.



3. Incorpore el resto de los ingredientes.



4. Así se comienza a ver en la primera batida.



5. Una vez listo pase a frascos.

[Envíe esta página por email](#)

---

[Copyright © Revista Sazón, S. A. Todos los Derechos Reservados.](#)

Administrado por: [Yair Alvarado](#)

