

طرز تهیه سس سالسا ؛ سس تند مکزیکی

سس سالسا یک سس تند مکزیکی است که همراه با چیپس یا ترتیلا یا انواع پاستاها سرو می‌شود. اولین بار در سال ۱۵۲۱ زمانی که مکزیک‌ها با گوجه فرنگی آشنا شدن و آنها گوجه را با ادویه‌ها و فلفل تند له کردند و با انواع خوراکی‌ها و ماهی می‌خوردند سرانجام در سال ۱۵۷۱ فردی به نام آلونسو دو مولینا با کمی تغییرات این سس را کشف کرد و نام آن را سس سالسا نامید اما بیش از ۳۰۰ سال طول کشید تا اولین کارخانه سس سالسا در آمریکا افتتاح شد و بسیار مورد استقبال قرار گرفت.

مواد لازم برای تهیه سس سالسا

گوجه فرنگی رسیده ۱ کیلوگرم

فلفل سبز تند ۱۵ گرم

سیر ۱ حبه

پیاز ۱ عدد کوچک

برگ گشنیز ۳۰ گرم

لیمو ترش $\frac{1}{2}$ لیمو

پودر زیره سبز $\frac{1}{4}$ قاشق چایخوری

شکر $\frac{1}{4}$ قاشق چایخوری

نمک یک سوم قاشق چایخوری

طرز تهیه سس سالسا به روش مکزیکی

مرحله اول

برای تهیه سس سالسا خوشمزه ابتدا گوجه فرنگی را می‌شوئیم، سپس به سیخ می‌کشیم و روی حرارت زیاد حدود ۵ دقیقه کباب می‌کنیم، برای کباب کردن گوجه فرنگی‌ها می‌توانیم از شعله گاز، منقل زغال یا حتی

فر استفاده کنیم.

مرحله دوم

پس از اینکه گوجه فرنگی‌ها به خوبی کباب شدند، اجازه می‌دهیم کمی خنک شوند، سپس قسمت بالای گوجه فرنگی‌ها را خارج می‌کنیم، در ادامه پوست گوجه فرنگی‌ها را نیز می‌گیریم، سپس داخل یک مخلوط کن یا میکسر می‌ریزیم.

مرحله سوم

در این مرحله گلبرگ بالای [لفل‌ها](#) را می‌گیریم، سپس آنها را نیز به مخلوط کن اضافه می‌کنیم. در ادامه پوست سیر و پیاز را می‌گیریم و به مخلوط کن اضافه می‌کنیم، سپس آب لیمو ترش را می‌گیریم و پس از صاف کردن به دیگر مواد اضافه می‌کنیم.

مرحله چهارم

در این مرحله برگ گشنیز را به همراه پودر زیره سبز، نمک و شکر به دیگر مواد موجود در مخلوط کن اضافه می‌کنیم و مواد را چند دقیقه میکس می‌کنیم تا کاملاً یکدست شوند، سپس به صورت سلفون کشیده در یخچال قرار می‌دهیم تا سس جا بیفتد.

مرحله پنجم

در صورتی که تمایل دارید این سس را با طعمی تندتر درست کنید می‌توانید یا از فلفل قرمز تند استفاده کنید یا اینکه مقدار فلفل سبز تند موجود در مواد لازم را افزایش دهید. نکته دیگر در مورد طعم گوجه فرنگی کباب شده است.

مرحله ششم

در صورتی که از طعم گوجه فرنگی کباب شده خوشتان نمی‌آید می‌توانید گوجه فرنگی‌ها را به صورت خام به سس اضافه کنید یا اینکه گوجه فرنگی‌ها را خرد کنید و به همراه کمی روغن تفت دهید سپس به سس اضافه کنید.