



### INGREDIENTES:

- 400 gramos de chiles rojos
- 3 dientes de ajo rojos grandes
- 3 cucharadas soperas de azúcar moreno
- 1 cucharada de sal gorda
- 100 gramos de vinagre blanco
- (Para hacer bien esta receta hacen falta 6 días)

### ELABORACIÓN:

1. Lavar bien los chiles, y ponerlos cortados a trozos en un bol.
2. Pelar y cortar los ajos pequeños, y añadir a los chiles junto con el azúcar, mezclar bien, y tapar muy bien con papel de film (papel transparente de cocina) y dejar fuera de la nevera, hasta el día siguiente para que macere.
3. Al día siguiente se observarán unas burbujas, y un poco de líquido, debido a la fermentación.

4. Lo pasamos todo al vaso de Thermomix y **programamos 8 segundos a velocidad 5**. Lo volvemos a poner en el bol, volvemos a tapar bien con papel film, y lo dejamos fermentar durante cinco días, en un lugar fresco, pero fuera de la nevera.
  
5. Pasados los cinco días, se observará la fermentación a través de sus burbujas y líquido resultante.
  
6. Volver a poner la salsa en el vaso de Thermomix, enjuagar el bol, con un chorrito de vinagre blanco, y añadirlo y junto a los 100 gramos de vinagre, al vaso, y **mezclar 15 segundos a velocidad 1 a velocidad de 5 a 10 progresivo**.
  
7. Una vez muy fina, **programar 20 minutos a temperatura varoma (sustituyendo el cubilete que solemos poner sobre la tapa, por el cestillo para que evapore)**.
  
8. Nos quedará una tarta espesita y ya estará lista para servir. Esta salsa se podrá guardar en un frasco bien tapado en el frigorífico.
  
9. La podremos tener unos dos meses bien tapada, y sin abrir, y una vez abierta, podrá estar un mes largo, antes de que empiece a perder calidad, pero se puede seguir utilizando.

**Esta Rica Salsa picante Tailandesa es del magnifico blog de Alexis Urrutia.**

□ □ □ □ □ □ □ □

