



RECETARIO SPEANUT

SALSA-MACHA-DE-CACAHUATE

SALSA MACHA DE CACAHUATE

La que se le pone a todo

MEDIDAS

20'	12	10'	10'
TOTAL	RINDE	PREP	FUEGO

INGREDIENTES

- 1 taza aceite de aguacate o de girasol
- 6 pza chiles de árbol secos
- 4 pza chiles morita
- ½ taza cacahuates tostados sin sal
- 4 dientes ajo en láminas
- 2 cda Speanut Light
- 2 cda ajonjolí
- 1 cdita sal
- 1 cda vinagre de manzana

POR PORCIÓN

186	3g	19g	3g	1g
kcal	prot	gras	carb	fib

MÉTODO

- 01 Calienta el aceite a fuego medio-bajo. Debe estar tibio-caliente, nunca humeando: prueba con un trozo de ajo, tiene que burbujear despacio.
- 02 Fríe el ajo hasta que apenas dore y sácalo. Toma menos de un minuto.
- 03 Fríe los chiles 20 a 30 segundos, moviendo. En cuanto cambien de tono, fuera del aceite.
- 04 Tuesta el ajonjolí y los cacahuates 1 minuto en el mismo aceite.
- 05 Deja enfriar todo 10 minutos. Licúa o procesa por pulsos con el ajo, la sal, el vinagre y la crema de cacahuete: debe quedar con trozos, no hecha puré.
- 06 Guarda en un frasco de vidrio con el aceite cubriendo la mezcla. Lista para usar de inmediato, mejor al tercer día.

Aquí la crema es un ligante, no el protagonista. Light aporta cuerpo sin dulzor, que en una salsa de chile sería un error.

ESCANEA

PROCEDENCIA

speaknut.mx/recetas/salsa-macha-de-cacahuete

Receta probada en cocina de casa.

2026-05-16 · MEXICANA · FACIL

Speanut
Crema de Cacahuete



LO QUE SE APRENDE AL SEGUNDO INTENTO

- 01 Cubierta de aceite y en refrigerador dura hasta 3 meses.
- 02 Usa cuchara limpia y seca cada vez: el agua la echa a perder.
- 03 Con menos chile de árbol y más morita queda ahumada en vez de brava.

DUDAS QUE SIEMPRE SALEN

¿Por qué mi macha sabe amarga?

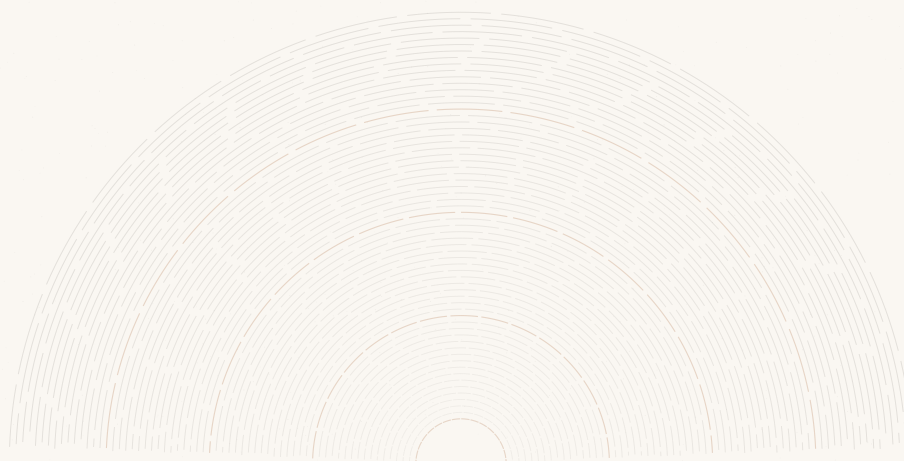
El aceite estaba demasiado caliente o los chiles se quedaron de más. Ambos errores son irreversibles: hay que empezar otra vez.

¿Cuánto pica?

Con 6 chiles de árbol queda de picor medio-alto. Bájalos a 3 para una versión suave.

¿La crema de cacahuete no la hace pastosa?

Con dos cucharadas no: solo le da cuerpo para que se pegue a la comida. Más de eso sí la convierte en pasta.



LA QUE SE USA AQUÍ

Speanut Light

speanut.mx/productos/light

Speanut
Crema de Cacahuete

¿La hiciste?

Califica la receta y dinos qué cambiarías. Se publica con tu nombre de pila.

ESCANEA

