**El jitomate, rey de los platillos mexicanos, quiere conquistar a todo el país**

Para muchos, hablar de México es hablar del poder del chile en su gastronomía, esa pequeña [fruta que parece vegetal](https://www.gob.mx/firco/articulos/chile-producto-tradicional-de-la-gastronomia-mexicana?idiom=es#:~:text=%C2%BFEs%20fruta%20o%20verdura%3F%2C,consumen%20y%20que%20parecen%20vegetales.), y que acompañado de una infinidad de alimentos ha puesto a sudar a más de una persona. Sin embargo, **el rey de nuestros platillos siempre ha sido el tomate rojo** (o jitomate), pues en la [época prehispánica](https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/salsas-el-sabor-que-no-falta-en-la-mesa-mexicana) ya se consumía en diferentes variedades de salsas, mezclándolo con cebolla, cacahuate, especias e incluso cacao, entre otros ingredientes.

De acuerdo con [distintos libros y recetarios](http://sic.gob.mx/ficha.php?table=gastronomia&table_id=56), antes del año 1750 ya se empleaba para preparar una salsa de cáscaras de almendra; y se sabe que en los siglos XVIII y XIX se usaba para hacer algunas salsas como la de chilote y ajo con comino.

Inspirado en la tradición culinaria del norte de México, Consomate®, es el primer concentrado de tomate en el mercado nacional con casi 50 años de historia, pinta de rojo las cocinas del país aprovechando las **cualidades de sabor, aroma y color** que el jitomate ofrece a todo tipo de platillos. Te compartimos 4 **recetas de salsas fáciles de preparar**, utilizando los cubitos de tomate rojo con ingredientes y especias naturales que harán la diferencia a la hora de la comida, y así complementar diferentes menús con el delicioso toque que aportan sin importar dónde te encuentres.

**Salsa de 3 chiles: Perfecta para acompañar pollo, lomo o tacos**

**Ingredientes**: 1 tomate rojo, 1 cucharada de cebolla en polvo, 1 chile guajillo sin semillas y remojado en agua caliente, 1 chile morita sin semillas y remojado en agua caliente, 1 chile chipotle adobado, 1 lata de leche evaporada Carnation® Clavel®, 1 cubo de Consomate®, ½ taza de agua y ½ cucharadita de aceite vegetal.

**Preparación**:

1. Licuar el tomate rojo, la cebolla en polvo, los chiles, la leche evaporada Carnation® Clavel®, el cubo de Consomate® y el agua.
2. Calentar el aceite en un sartén y freír los ingredientes licuados, moviendo constantemente con una cuchara hasta que tengan una consistencia ligeramente espesa.
3. ¡Listo!, la salsa de tres chiles con un color más rojo está lista para saborearse, principalmente como complemento de cualquier taco.

**Salsa tlaxcalteca: Una tradicional para compartir y dar sabor a los antojitos mexicanos**

**Ingredientes**: 4 chiles de árbol seco sin semillas y remojados en agua caliente, 15 piezas de chile chiltepín, 5 chiles de árbol frescos, 2 jitomates cocidos sin piel, 1 cubo de Consomate®, 1 taza de agua y 2 cucharadas de aceite de maíz.

**Preparación**:

1. Licuar todos los ingredientes con el cubo de Consomate® y el agua hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Calentar el aceite en una olla y freír la salsa por 10 minutos hasta que desprenda sus aromas.
3. Finalmente retirar del fuego, dejar enfriar y ofrecer.

**Tip para vegetarianos**: Esta salsa tlaxcalteca se disfruta muy bien acompañando unas ricas quesadillas de huitlacoche.

**Salsa borracha, la que va con cualquier comida: antojitos, barbacoa de borrego, carne asada y hasta queso cotija con aguacate**

**Ingredientes**: 5 tomates rojos sin semilla, 2 cubos de Consomate®, ¼ de cucharadita de sal, ½ cucharadita de cebolla en polvo, 10 piezas de chile serrano, 1 taza de agua y 1 cucharada de aceite de oliva.

**Preparación**:

1. Licuar los tomates rojos con los chiles, la cebolla en polvo, la sal, el agua y los cubos de Consomate®.
2. Calentar el aceite en una olla para freír la salsa durante 10 minutos.
3. Esperar a que se enfríe y servir.

**Salsa del bajío: El regalo de Guanajuato para acompañar con cualquier cosa**

**Ingredientes**: 6 chiles pasilla sin semilla y remojados en agua caliente, 1 cubo de Consomate®, 1 cucharada de azúcar, 10 tomates rojos grandes y cocidos, ½ taza de agua y 1 cucharadita de aceite de maíz.

**Preparación**:

1) Licuar los tomates rojos, los chiles, los cubos de Consomate®, el azúcar y el agua.

2) Calentar el aceite en una olla para freír la salsa durante 5 minutos a fuego bajo y esperar a que enfríe para servir.

**Tip culinario**: Esta salsa da un sabor muy interesante a platillos como el pastel de tortilla o una carne al estilo tampiqueño.

No hay duda de que “México es un país muy salsa”. Sobre todo el norte, con su tradición culinaria que ahora busca conquistar todos los estados de nuestro territorio de la mano de Consomate®: el mejor acompañante de la cocina para resaltar la esencia del tomate rojo sazonado, y darle el mejor color y sabor a una amplia gama de platillos. Si quieres conocer más recetas de **salsas sencillas de preparar**, [entra aquí](https://www.recetasnestle.com.mx/busca/resultado?q=consomate%20salsa) y descubre cómo hacerlas para darle un sabor distinto y muy rojo a tus comidas favoritas cada día.

**Acerca de Maggi**®:

Maggi® es la línea de productos culinarios de Nestlé® para cocinar con **iMagginación** todos los días, reinventando los platillos con su sabor único e insustituible, así como para iniciar cada comida con la practicidad y todo el sabor casero de sus sopas hechas con ingredientes naturales. El portafolio de Maggi® se compone de más de 25 productos en las líneas de Sazonadores líquidos, Jugoso al Sartén®, Consomate® y Sopas Caseras. Para obtener más información visite: [www.nestle.com.mx/brands/maggi](http://www.nestle.com.mx/brands/maggi)

**Acerca de Nestlé México**®:

Nestlé es la compañía de alimentos y bebidas más grande del mundo. Da empleo a 323,000 personas y está presente en 189 países con el propósito de mejorar la calidad de vida y contribuir a un futuro más saludable. Con más de 85 años de presencia en México, Nestlé es la empresa líder en Nutrición, Salud y Bienestar en el país, contando con el respaldo de 32 Centros de Investigación globales, 17 fábricas en 7 estados y 16 centros de distribución, en los cuales se generan más de 16,000 empleos directos. Nestlé sustenta su estrategia de *Creación de Valor Compartido* generando beneficios concretos para la sociedad mexicana, fomentando la calidad de sus productos alimenticios, los cuales cuidan a los consumidores y los acompañan en sus distintas etapas de vida. Para obtener más información visite: [www.nestle.com.mx](https://eur02.safelinks.protection.outlook.com/?url=http%25253A%25252F%25252Fwww.nestle.com.mx%25252F&data=04%25257C01%25257CAndrea.Gomez%252540mx.nestle.com%25257C14020ac61bf04015e0dd08d956e2a100%25257C12a3af23a7694654847f958f3d479f4a%25257C0%25257C0%25257C637636354666606325%25257CUnknown%25257CTWFpbGZsb3d8eyJWIjoiMC4wLjAwMDAiLCJQIjoiV2luMzIiLCJBTiI6Ik1haWwiLCJXVCI6Mn0%25253D%25257C1000&sdata=bRmO0Z%25252FtuCNXoUwOHHmhImuWknOxF58IezWC4bV7W9Q%25253D&reserved=0)

**Síguenos en:**

Facebook: [@RecetasNestle](https://www.facebook.com/Recetas-Nestl%2525C3%2525A9-142919275994/?ref=page_internal)

Pinterest: [@recetasnestle](https://www.pinterest.com.mx/recetasnestle/_created/)

YouTube: [@recetasnestle](https://www.youtube.com/c/recetasnestle/featured)

Instagram: [@recetasnestle](https://www.instagram.com/recetasnestle/)