

# Txìyá'á (*Salsa*)

Táá súv'à'ó txìyá'á, kuniñó'ó-ò ña ki ya'à, txìnana, sévóyá, txìkomi, txìkuíí, jí'ìn nìi.

*Cuando hacemos salsa, lo que necesitamos es chile, tomate, cebolla, ajo, agua y sal.*



**ya'à**  
*chile*



**txìnana**  
*tomate*



**sévóyá**  
*cebolla*



**txìkomi**  
*ajo*



**txìkuíí**  
*agua*



**nìi**  
*sal*

Carmen Hernández

3/6/2018

Variante San Martín Durazos

**1. Shinañú'ún, chika-ò nì txìkomi jí'in sévóyá.**

*Primero, ponemos sal, ajo, con cebolla.*



**nì**  
*sal*



**sévóyá**  
*cebolla*



**txìkomi**  
*ajo*

**2. Táá kixa'-ò kàshì-ò ñàkáán.**

*Y comenzaremos a machacar esto.*



**kò'ò sháshì**  
*molcajete*



Carmen Hernández

3/6/2018

Variante San Martín Duraznos

**3. Táá táxà tàshì và'a-n, tá sajààn chika-ò ya'à.**

*Y cuando ya está machacado, entonces agregamos el chile.*



**ya'à**

chile

**4. Táá kixa'-ò kàshì tikyó.**

*Y volvemos a machacar.*



**kò'ò sháshì**

*molcajete*

Carmen Hernández

3/6/2018

Variante San Martín Duraznos

**5. Táá táxà ì-kúntxì'ì và'a, ya'à, ta sajààn chika-ò txìnana.**

*Y cuando ya está bien machacado, el chile, entonces ponemos el tomate.*



**txìnana**

*tomate*

**6. Táá kàshì tikyó.**

*Y volvemos a machacar.*



**kò'ò sháshì**

*molcajete*

Carmen Hernández

3/6/2018

Variante San Martín Durazos

**7. Táá táxà ì-tàshì va'a, txìnana, tá sajààn chika-ò lo'o txìkuíí.**

*Y cuando ya está bien machacado, el tomate, entonces agregamos un poquito de agua.*



**txìkuíí**

*agua*

**8. Táá sajààn kòtòntòs-ò, tí kúmanì ló'và nìì, sa chika-ò ló'và.**

*Y probamos, si falta más sal, le ponemos más,*



**nìì**

*sal*

**9. Sù tí kòó, sajààn ì-chikààv-ò ña.**

*Pero si no, ya no vamos a agregar.*