



## SALSA DE TOMATE 23

LA GUINDA FINAL DE MILLONES DE PLATOS DIARIOS. EL SABROSO Y NATURAL SABOR Y LOS IMPRESIONANTES VALORES NUTRICIONALES DE UNA GRAN SALSA DE TOMATE. ES EL NÚMERO 23 DE UNA LARGA SERIE. QUE LA DISFRUTÉIS.

### PREPARACIÓN:

- PICA LA CEBOLLA MUY FINA Y FRÍELA A FUEGO MEDIO EN ACEITE DE OLIVA EN UNA SARTÉN DE FONDO GRUESO DURANTE UNOS 10 MINUTOS.
- TRAS CINCO MINUTOS, AÑADE EL AJO, LA SAL, LA PIMIENTA Y LAS HIERBAS (SI USAS SECAS)
- BAJA EL FUEGO, AÑADE EL AZÚCAR Y EL VINO (OPCIONALMENTE SE PUEDE FLAMBEAR PARA QUEMAR EL ALCOHOL)
- AÑADE LOS TOMATES PICADOS Y CUECE A FUEGO MEDIO.
- TRAS DIEZ MINUTOS, AÑADE EL CONCENTRADO DE TOMATE Y REMUEVE. CUECE A FUEGO LENTO DURANTE DIEZ MINUTOS MÁS, DESPUÉS APAGA EL FUEGO Y DEJA DESCANSAR LA SALSA.
- SI USAS HIERBAS FRESCAS, PICARLAS Y AÑÁDELAS UNOS MINUTOS ANTES DE SERVIR LA SALSA.

SIRVE CON ARROZ O PASTA. SE PUEDEN HACER MUCHAS SALSAS A PARTIR DE ESTA RECETA BÁSICA.

### INGREDIENTES

#### SALSA DE TOMATE 23 CUATRO RACIONES

- 1,5 KILOS DE TOMATES MADUROS O
- 1 LATA GRANDE DE TOMATES AL NATURAL, 800 GRAMOS
- 1 CEBOLLA GRANDE
- 1 LATA PEQUEÑA DE CONCENTRADO DE TOMATE
- 1 TAZA DE CAFÉ DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
- 1 VASO DE VINO TINTO (OPCIONAL)
- 4 DIENTES DE AJO
- 1 CUCHARADA SOPERA DE AZÚCAR MOSCOVADO
- HIERBAS, ALBAHACA Y ORÉGANO, SECOS O FRESCOS
- 1 CUCHARADITA DE SAL
- 1 CUCHARADITA DE PIMIENTA MOLIDA

