

SALSA DE TOMATE CASERA



| Fácil



| 90 min.



| 1 litro



| 0,40 €/100 ml

INGREDIENTES

- 2 kg de tomates
- 50 ml aceite de oliva virgen extra
- 4 dientes de ajo
- 2 ramitas de albahaca fresca
- 1 c.p. sal
- 1 c.s. azúcar



ALÉRGENOS

ESTA RECETA NO CONTIENE ALÉRGENOS DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA

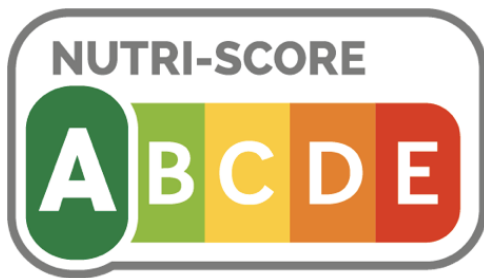
ELABORACIÓN

1. Preparar una cazuela a fuego medio-alto (7/10).
2. Poner aceite de oliva en ella de forma que cubra todo el fondo.
3. Darle un golpe a los ajos para que se rompan un poco, pero sin llegar a pelarlos completamente.
4. Sofreír en la cazuela los ajos y la albahaca.
5. Pelar y cortar los tomates en trozos pequeños. Añadirlos a la olla. Quizás haya que tapar la cazuela al principio para que el tomate no salpique.
6. Cuando deje de salpicar, destapar, añadir la sal y el azúcar, bajar el fuego al mínimo y dejar que reduzca la salsa durante una hora vigilándola de vez en cuando. Debe quedar bastante concentrada.
7. Retirar los ajos y la albahaca y batir con batidora.
8. Dejar enfriar.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	energía	hidratos de carbono	azúcares	grasas	grasas saturadas	proteínas	fibra	sal
Por 100 ml	88 Kcal	7,7 g	7,7 g	5,2 g	0,6 g	1,7 g	2,1 g	0,1 g

NUTRI-SCORE



¡EVITA EL DESPERDICIO!

- Aprovecha tomates demasiado maduros.
- Guarda tarros de cristal de otras conservas para hacer las tuyas propias.

CONSEJOS CONSCIENTES

- Utiliza esta salsa para pasta, pizza, o cualquier otra receta. Puedes guardarla en conserva en tarros de cristal.