

SALSA DE TOMATE

¿Sabías que las salsas de tomate que encuentras en los supermercados contienen azúcar? La usan para equilibrar la acidez del tomate.

Esta receta es muy simple y una excelente base para cualquier receta que requiera salsa de tomate.



Ingredientes

- 8 tomates maduros pelados o 1 lata grade de tomates, en cubos
- 4 cdas de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo, picado fino (opcional)
- 1 ½ taza de agua
- 4 cdas de vinagre de sidra de manzana
- 3 cdtas de sal
- 2 cdtas de comino
- ½ cdta de pimienta
- 20g cilantro fresco, picado fino

Preparación

1. Si usa tomates maduros, escaldar los tomates (sumergirlos en agua hirviendo por 30 segundos) y pelar. Cortar los tomates por la mitad y quitar las semillas. Cortar la pulpa en dados pequeños.
2. En una olla, calentar el aceite y sofreír por 2 minutos el ajo picado.
3. Agregar el tomate, agua, vinagre, sal, comino y pimienta y llevar a hervor. Bajar el fuego y continuar cocinado por 20 minutos o hasta que quede reducido.
4. Espolvorear el cilantro fresco y revolver bien.
5. Opcional: esperar a que se enfríe y licuar para obtener una salsa fina.