



SALSA DE TOMATE CASERA



RACIONES

5 porciones

1 TAZA= 120 - 200 Gramos

1 CUCHARADA RASA= 6 -8 Gramos

1 CUCHARADA COLMADA= 40-45 gramos.

INGREDIENTES

- 2KG DE TOMATE MADURO
- 3 ZANAHORIAS
- 2 PIMIENTOS VERDES
- 1 CEBOLLA GRANDE
- ACEITE DE OLIVA
- SAL Y AZÚCAR (OPCIONAL)

PREPARACIÓN

1. Lavamos y secamos los tomates.
2. Les sacamos alguna parte, si es necesario o está fea, y los troceamos.
3. En una cazuela ponemos un poco de aceite de oliva a fuego medio.
4. Echamos la cebolla y los pimientos cortados en juliana, y las zanahorias en rodajas finas.
5. Rehogamos todo hasta que la cebolla coja color marroncito, así la salsa tendrá más sabor.
6. Añadimos el tomate troceado y dejamos a fuego lento, removiendo de vez en cuando, durante una hora.
7. Pasamos la salsa por el pasapurés y volvemos a poner al fuego.
8. La dejaremos durante otra hora más, teniendo cuidado de que no se pegue.
9. Salamos y echamos una pizca de azúcar si nos resulta muy ácida.
10. Apagamos el fuego, rellenamos los botes con la salsa de tomate y dejamos destapados hasta que se enfrien totalmente.
11. Si queremos congelar los botes dejaremos un espacio de dos centímetros hasta el borde, ya que al congelarse el líquido aumentará su volumen y de este modo evitamos que el frasco reviente.