

Salsa de Tomate Casera

Annie Morgan

Rinde: Aproximadamente 7 tazas

Tiempo: 2 horas

Ingredientes

1 cucharada de aceite de oliva
1 cebolla amarilla, cortada en dados
6 dientes de ajo, picados
2 cucharadita de albahaca seca
2 cucharadita de orégano seco
1/2 taza de extracto de tomate
1 zanahoria, pelada, cortada en dados
1 tallo de apio, cortado en dados
8 tazas de tomate en lata cortado en dados
(o fresco si está en temporada)
Sal y pimienta negra al gusto

Instrucciones

- Caliente el aceite en una olla grande a fuego mediano. Agregue la cebolla y el ajo y cocinar hasta que estén tiernos y transparentes. Agregue la albahaca, el extracto de tomate, zanahorias y apio y mezcle bien. Deje cocinar durante 5 minutos.
- Agregue el tomate en dados y deje hervir. Una vez que hierva, reduzca la temperatura y cocine con tapa durante una hora y media, revolviendo cada tanto.
- Agregue sal y pimienta al gusto.
- Para una salsa más homogénea, procese con procesadora o licuadora.
- Guarde en recipientes herméticos del tamaño de 1 taza o bolsas para congelador en el refrigerador durante 5 días o por un máximo de 2 meses en el congelador. La receta se puede duplicar si se usa a menudo.