

Será por recetas



Salsa clasica de tomate

Salsas, Recetas fáciles

 4 Personas

 25 Minutos

 Fácil

 Enviada el 04/07/2012

Ingredientes

- 1 kg de tomates bien maduros
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cucharada pequeña de azúcar
- 1 cebolla mediana
- Sal
- Albahaca

Elaboración

Primero en una sartén verter el aceite para freír la cebolla y el ajo durante 5 minutos. Añadir los tomates cortados en pedazos y sin semillas.

Machacarlos para que se deshagan lo máximo posible.

Poner durante 15 minutos en el fuego y después pasar por un pasapurés. Añadir el azúcar, la albahaca y la sal, moviéndolo para mezclarlo todo bien.



Autor receta de Salsa clasica de tomate

Esencial

 Valoración 4/5

 47 Recetas publicadas

 Miembro desde 28/06/2012