Mis recetas online

Salsa de tomate

Ingredientes

- 1 Kg. tomates maduros
- 1 cebolla mediana
- 4 cucharadas aceite
- sal
- 1 cucharada azúcar.

Preparación

Lavar y trocear los tomates .

Poner a calentar el aceite en una sartén y añadir la cebolla picada muy fina .

Cuando esté casi hecha la cebolla, añadir los tomates y remover bien, aplastando los tomates con una cuchara de madera .

Dejar al fuego unos 15´ removiendo de vez en cuando .

Añadir la sal y el azúcar, remover .

Pasar por el pasapuré o batir con la batidora si queremos que quede más homogéneo .

.