

Salsa de tomate básica.

Ingredientes: 1 kgr. tomates muy maduros, 3 dientes de ajo, 1 cucharadita de orégano, media cucharadita de sal marina, 50 cc. aceite de oliva virgen, 1 cucharadita de azúcar, pizca de pimienta negra recién molida. 4 cucharadas de vino blanco

Preparación: Si quieres puedes escaldar los tomates en agua hirviendo unos segundos para pelarlos. Con Thermomix realmente no es necesario, ya que al triturar al final las pieles no son un problema.

Lo primero es poner los ajos pelados en el vaso con el aceite. Programa **5 minutos a 100°, velocidad 1**. Añade los tomates en trozos, sin pelar, el azúcar, para evitar la acidez del tomate natural, la sal, el orégano y la pimienta negra y el vino. Si quieres puedes añadir otras hierbas frescas a la salsa, como albahaca o perejil. También puedes usar tomates pelados de lata, un poco picados.

Calienta **30 minutos a 100°, velocidad 2**, con la tapa del bocal puesta, para que no salpique. Ya lista tritura **10 segundos a velocidad 4-5**, sujetando la tapa del bocal (cubilete) con un trapo de cocina doblado varias veces, para evitar que salte por la velocidad y podamos quemarnos por la salsa caliente (muy importante tener esto en cuenta al usar líquidos calientes en Thermomix). Ponemos a punto de sazonado y guardamos o usamos al momento. Si se quiere conservar se puede congelar muy bien, en tupper hermético (duración recomendada de 40 días en congelador casero).

Un **truco** si vemos que la salsa tiene poco color es añadir una pizca de pulpa de ñora (pimiento rojo seco), o un trozo de pimiento del piquillo asado, antes de triturar. En siguientes capítulos hablaremos de las diferentes variantes de la salsa de tomate, que seguro os gustarán mucho.