

SALSA DE TOMATE

INGREDIENTES:

3 latas de 1/2 kilo de tomate triturado,
100 g. De cebolla,
1 diente de ajo,
1 zanahoria
1 cucharadita de azúcar,
50 g. (1/2 cub.) De aceite,
sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso el aceite, la cebolla, el ajo y la zanahoria. Triture 10 segundos a velocidad 5. Limpie las paredes del vaso y después programe 3 minutos, temperatura 100°C, velocidad 2. Agregue el tomate, sazone y programe 30 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1. Si desea que la salsa salga muy fina, triture 20 segundos a velocidad 8.