

Libreta: Salsas
Creado: 26/03/2018 21:10
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/salsa-de-tomates-asados.html>

Salsa de tomates asados

INGREDIENTES

- 1 kilo de tomates maduros
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla pequeña
- Aceite de oliva virgen
- Sal
- Pimienta

PREPARACIÓN

- Hacer una cruz en cada tomate con un cuchillo fino.
- Poner en una fuente de horno junto con la cebolla y el diente de ajo sin pelar.
- Rociar con un poco de aceite cada tomate encima de la cruz
- Hornear 30 minutos a 200°
- Una vez asados, dejar enfriar y quitar la piel de los tomates, ajo y cebolla
- Pasar la pulpa de tomate, cebolla y ajo por una batidora hasta que quede bien batido
- Colar para separar las pepitas del tomate.
- Salpimentar al gusto