

TOMATE FRITO

INGREDIENTES:

2 botes de kilo de tomate triturado,
2 dientes de ajo,
1 zanahoria o 1 cucharada de azúcar,
100 g. De cebolla,
50 g. (1/2 cub.) De aceite,
sal,
pimienta,
unas hojas de albahaca (opcional).

PREPARACIÓN:

Vierta el aceite en el vaso y programe 3 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1. A continuación, añada los dientes de ajo, la cebolla y la zanahoria. Tritúrelo 12 segundos a velocidad 5. Baje lo que haya quedado en las paredes del vaso con la ayuda de la espátula y programe 5 minutos, temperatura 100°C, velocidad 5. Pare la máquina, añada el tomate y programe 30 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1. Si lo desea más espeso, puede programar la temperatura varoma 5 ó 10 minutos más, así se evaporará el líquido. Si utiliza albahaca, añádala en los últimos minutos. Si usa tomates naturales, éstos deberán estar muy maduros y rojos y tendrá que escurrir bien su líquido.