



Salsa brava casera y fácil

Receta para 1 bol

INGREDIENTES

- | | |
|--|---|
| ☐ 2 unidades Tomate natural | ☐ 1 cdta Sal |
| ☐ 1 unidad Guindilla cayena | ☐ 1 cdta Colorante alimentario |
| ☐ 1 unidad Cebolla | ☐ Aceite de oliva virgen extra |
| ☐ 1 unidad Diente de ajo | ☐ 1 cdta Pimentón dulce |
| ☐ 2 cdtas Azúcar | ☐ 1 chorrito Vinagre |
-

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, cortamos la cebolla en trocitos pequeños. Después, picamos un ajo también en trocitos pequeños.

2. Cogemos los tomates naturales y los rallamos. La medida de los tomates tiene que ser mediana o grande, evitar que sean pequeñitos. Hay que extraer el máximo de jugo de ellos. Reservamos.

3. Preparamos una sartén con aceite de oliva virgen extra, y a fuego medio, pochamos la cebolla junto al ajo picados.

4. Añadimos a la sartén el pimentón dulce o, si queremos, pimentón picante. Después incorporamos la guindilla Cayena entera, sin cortar.

5. Incorporamos a la sartén el tomate rallado anteriormente, junto a 2 cucharaditas de azúcar, 1 cucharadita de sal y 1 cucharadita de colorante alimentario.

6. Dejamos cocinar el tomate durante unos 7-10 minutos, hasta que esté frito. Mantenemos el fuego a temperatura media.

7. Cuando esté listo, importante quitarle la guindilla Cayena. Si la dejamos y la trituramos, la salsa picará muchísimo. Pero esto va a gusto de cada uno.

8. Pasamos la salsa al vaso de la batidora e incorporamos un chorrito de vinagre. Trituramos con la batidora de mano hasta que quede todo bien integrado.

9. Servimos junto a unas patatas bravas, ¡y listo! ¡Qué aproveche!