COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Salsa brava casera y fácil

Receta para 1 bol

Preparación: 5 min
Total: 20 min
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- [ ] 2 unidades Tomate natural
- [ ] 1 unidad Guindilla cayena
- [ ] 1 unidad Cebolla
- [ ] 1 unidad Diente de ajo
- [ ] 2 cdtas Azúcar
- [ ] 1 cdta Sal
- [ ] 1 cdta Colorante alimentario
- [ ] Aceite de oliva virgen extra
- [ ] 1 cdta Pimentón dulce
- [ ] 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!