



SALSA DE TOMATE CON HIERBAS

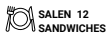
Instrucciones:

1. En una sartén u olla grande, calentar el aceite a fuego medio, luego, añadir el ajo picado y cocinar durante aproximadamente 1 minuto, evitando que se dore.
2. Incorporar los tomates, el orégano, sal, pimienta negra y las hojas de albahaca; mezclar bien para asegurar que las especias y hierbas se integren bien con los tomates.
3. Cocinar durante unos 20 minutos a fuego medio-bajo, revolviendo frecuentemente, hasta que la salsa espese. Probar la salsa de vez en cuando y ajustar el sabor según sea necesario. Agregar una pizca de azúcar y revolver, esto disminuye la acidez del tomate y asienta más los sabores.

4. Una vez que estés satisfecho con la consistencia, retirar la salsa del fuego, utilizarla inmediatamente o dejarla enfriar a temperatura ambiente. Transferir la salsa a un frasco con tapa y consérvala en el refrigerador hasta por 3 días o congelarla, y disfrutarla con lo que quieras.

Para congelarla:

Dejar que la salsa cocida se enfríe a temperatura ambiente. Luego, transferirla a un frasco con tapa o a un recipiente hermético o a una bolsa con cierre zip lock; congelar hasta por 3 meses. Cuando lo vayas a usar, descongelar en el refrigerador durante la noche o en el microondas y luego calentarla en la estufa.



Ingredientes:

- 1 lata de 700 g de tomates pelados, triturados o enteros
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 3 dientes de ajo, picados finamente o picados
- 1 cucharadita de orégano seco
- 10-15 hojas de albahaca fresca, picada
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra
- Una pizca de azúcar, opcional