

Salsa tipo OLD EL PASO



Ingredientes:

Ajo: 2 dientes

Jengibre: 1 pizca fresco o congelado

Aceite de oliva virgen extra: 40 g

Cebolla: 200 g (Partida en cuartos una cebolla)

Pimiento: 150 g (Partido en rodajas dos pimientos)

Tomate troceado en conserva: 400 g

Tomate natural en conserva: 150 g (triturado lata o troceado)

Salsa de soja: 1 c/s

Azúcar moreno: 1 c/c

Sal: 1 pizca

Pimienta negra: 1 pizca

Zumo de limón: 20 g

Espesante: 1/2 g Agar-agar (en polvo) o Maizena (1 o 2 cucharadas)

Preparación:

1. Se pican ajos y jengibre durante 5''.
2. Se bajan los restos de las paredes y se añade el aceite. Sofreír durante 1'30'' a 120°.
3. Sofrito de cebolla y pimiento. Sofreír durante 6' a 120°.
4. Se bajan los restos de las paredes y se tritura durante 5'.
5. Se añaden los demás ingredientes excepto el espesante. Cocinar durante 10' a 120°.
6. Añadir espesante. Este puede ser Espesante instantáneo. Cocinar durante 1' a 120°.