



SALSA TIPO OLD EL PASO

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 10 min 25 min

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 120º.
3. Sofrito de cebolla y pimiento. Sofreír durante 6' a 120º.
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 120º.
6. Añadir espesante. Este puede ser Espesante instantáneo. Cocinar durante 1' a 120º.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Salsa tipo OLD EL PASO	Salsas	01	21-12-2025	1 de 1

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.