



SALSA DE TOMATE PARA PASTA

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 20 min 15 min

Ingredientes

Tomates maduros: 1 kg

Aceite de oliva extra virgen: 0,75 dl

Cebolla: 1

Zanahorias: 2 tiernas

Apio: 2 ramas tiernas

Albahaca fresca: 1 ramita o bien una pizca de albahaca seca con dos hojitas de menta fresca

Sal y pimienta



Preparación

1. Escaldar los tomates, pelarlos y cortar la pulpa en pedacitos, eliminando las semillas.
2. En una cazuela, sofreír con el aceite la cebolla, zanahoria y apio, picados finamente.
3. Cuando la cebolla empiece a dorarse, añadir el tomate. Dejar cocer a fuego moderado unos diez minutos.
4. Sazonar con sal, pimienta y las hierbas aromáticas picadas.
5. Cocer unos dos minutos más y retirar del fuego.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Salsa de tomate para pasta	Salsas	01	21-12-2025	

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.