

Coulis de tomate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manzana deliciosa: 1 Unidad

Agua: Cantidad necesaria

Ajo: 3 Dientes

Tomillo: 1 Ramita

Romero: 1 Rama

Aceite De Oliva: 20 cc

Tomates en conserva: 1.5 k

Pimienta: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Caldo: 750 cc

Cebolla biselada: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- En una olla calentar aceite de oliva y *saltear* la *cebolla* biselada.
 - Una vez esté bien cocida incorporar el **tomate** de lata, el *ajo* aplastado, el bouquet garni, una *manzana* rallada y la mitad de caldo con respecto al **tomate**.
 - Cocinar durante 1 hora o hasta que la salsa no esté acida.
 - La *manzana* sirve para disimular la acides.
 - Colar, rectificar condimentos y reservar en la heladera, o en el freezer durante tres meses.
-
- Es una salsa ideal para realizar salsas para acompañar cualquier tipo de pasta, es económica, rápida y tiene un sabor intenso.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/coulis-de-tomate>