

# Ketchup con papa y batata



## Ingredientes

**Sal:**

**Semillas De Mostaza:** 1 cda.

**Chile:** 1/2 Unidad

**Vinagre de vino tinto:** 125 cc

**Albahaca:** 1 Manojito pequeño

**Cebolla Morada:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:**

**Azúcar rubia:** 50 grs.

**Coriandro:** 1 cda.

**Tomates:** 1 k

**Pimienta en grano:** 1 cda.

**Ajo:** 2 Dientes

**Hinojo:** 1/2 Bulbo

**Apio:** 1 Rama

**Jengibre:** 1 Trozo pequeño

## Para las papas y batatas

**Papas:** 1 k

**Ajo:** 6 Dientes

**Romero:** 2 Ramas

**Batatas:** 1 k

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:**

## Preparación de la Receta

### Ketchup con papa y batata

- Corte en juliana la *cebolla* morada, el *hinojo* y el *apio* y ponga a rehogar en una *cacerola* con aceite de oliva
- Incorpore el *jengibre* pelado y cortado en rodajas, el *ajo* cortado en láminas, los tallos de *albahaca* picados, el *chile* y las *especias* ligeramente molidas
- Salpimiente y cocine durante 10 minutos aproximadamente.
- Incorpore los tomates picados y cocine hasta reducir a la mitad de volumen.
- Licue y pase por un colador fino
- Lleve la preparación nuevamente al fuego, incorpore el azúcar, el *vinagre* y cocine hasta que tome la consistencia deseada

- Rectifique los condimentos
- Guarde en frascos y conserve en la heladera
- Lave bien las papas y las batatas
- Cocínelas por separado en abundante agua con sal hasta que estén tiernas
- Las batatas se cocinarán antes que las papas.
- Escúrralas y córtelas en octavos
- Colóquelas en una bandeja para horno, salpimiente, rocíe con abundante aceite de oliva y perfume con las ramas de *romero* y los dientes de *ajo* aplastados.
- Lleve a un horno precalentado a 200 C hasta que las papas y las batatas estén doradas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ketchup-con-papa-y-batata>