

Ketchup

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Tomates maduros: 400 Unidades

Vinagre de vino: 400 cc

Pimienta Blanca en Grano: 5 g

Cebolla: 200 g

Semillas De Mostaza: 10 g

Jengibre rallado: 1 cda.

Azucar: 1 Taza

Clavo De Olor: 10 g

Aceite: 2 cdas.

Peperoncini: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele las cebollas, corte en trozos, disponga en una fuente, rocíe con aceite y cocine en el horno caliente hasta que se vean doradas.
- Pele los tomates, corte en trozos y retire las semillas.
- En una gasa disponga el *peperoncino*, el clavo, la pimienta, el *jengibre* y la *mostaza*, envuelva y ate con un hilo de cocina.
- En una *cacerola* disponga los tomates y la *cebolla*.
- Lleve al fuego y deje cocinar hasta que los ingredientes se deshagan.
- Pase los tomates con la *cebolla* por un pasa verduras y vuelva a la *cacerola*.
- Agregue el *vinagre*, el azúcar y el lienzo con las *especias*.
- Lleve al fuego y deje reducir sobre fuego medio hasta obtener una salsa cremosa.
- Conserve en frasco hermético previamente esterilizado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ketchup>