

Salsa de tomate básica

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Tomates cubeteados: 1 k

Aceite Neutro: 20 cc

Sal: Cantidad necesaria

Vino Tinto: 50 cc

Caldo De Ave: 1 L

Extracto De Tomate: 20 cc

Pimienta: Cantidad necesaria

Ajo aplastado: 2 Dientes

Panceta salada: 50 g

Preparación de la Receta

- En una olla con un poco de *manteca saltear* unos lardons de *panceta* salada.
 - Una vez estén caramelizados incorporar extracto de **tomate** y cocinar durante 2 minutos para que este no aporte acidez, solo nos interesa para realzar el sabor y el *color*.
 - Agregar el *tomate* con piel sin semillas, y el vino tinto.
 - Hacerlo *hervir* hasta que no se sienta el aroma a alcohol.
 - Incorporar el fondo claro, el bouquet garni y cocinar durante una hora, colar, rectificar condimentos y reservar en la heladera, o en el freezer durante tres meses.
-
- Salsa ideal para realizar estofados de carne, *pollo*, *cordero*

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