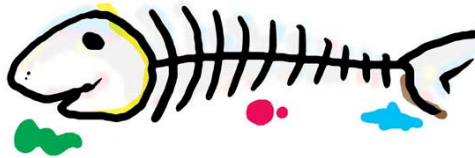


el cocinero andaluz



blog de cocina mediterránea

SALSA DE TOMATE PARA PIZZA

Ingredientes

- Tomates maduros de temporada o enteros pelados y enlatados (1 kg)
- Ajos (2)
- Albahaca fresca (una rama)
- Azúcar (1 cucharadita)
- Sal (1 cucharadita)
- Aceite de oliva virgen extra (3 cucharadas)



Proceder

Pela y corta los ajos en láminas

Pela los tomates si estás en temporada y tienes unos buenos tomates maduros o abre una lata de tomates enteros pelados de calidad

Pon una sartén al fuego con un poco de aceite de oliva virgen extra

Echa a la sartén los ajos laminados y cuando comiencen a "bailar" añade la albahaca rompiéndola un poco con las manos. No te importe si caen las ramas ya que luego pasaremos la salsa

Añade los tomates a la sartén con su agua y todo. Al evaporarse el agua se concentran todos los sabores lo que unido al aroma del ajo y de la albahaca son el secreto de esta salsa

Trocea la pulpa de los tomates con un utensilio de madera o plástico

Tras un par de minutos de cocción pasa la salsa por un pasapurés en el que quedarán los restos de semillas y pieles del tomate así como los trozos más bastos de albahaca

Esta salsa que sale del pasapurés es bastante líquida, así que la regresaremos a la sartén que pondremos a fuego lento hasta que se evapore la mayoría del contenido en agua

En unos 15 o 20 minutos, evaporada el agua, obtendremos una sabrosa salsa de tomate

Esta salsa ya está lista para conservarla o para cubrir la masa de nuestras pizzas