

Salsa de tomate de la abuela



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 2hrs. 0min

Tiempo total: 2hrs. 10min , Número de porciones: 4

Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/salsa-de-tomate-de-la-abuela>

Preparación

En una olla grande, freír el ajo en 2 cucharadas de aceite de oliva hasta que esté suave y fragante, aproximadamente 2 minutos. Agregar la carne y dorarla hasta que esté bien cocida, aproximadamente 5 minutos. Sazone con sal y pimienta. Vierta el puré de tomate, la pasta de tomate, y los condimentos, incluyendo la albahaca fresca. Revuelva para mezclar bien. Colocar el agua dejar hervir a fuego lento y tapado durante 2 horas o más (cuanto más tiempo mejor, pero mínimo 2 horas), revolviendo de vez en cuando. Vaya agregando agua si considera que se seca demasiado. Sirva caliente sobre la pasta fresca.

Ingredientes

- 1 kgrs. Carne picada
- 250 gramo/s Pasta de tomate
- 170 cc. Agua
- 500 gramo/s Salsa de tomate
- 5-6 diente/s Ajo picado
- 2 cucharada/s Azúcar
- 1 poco Orégano
- 1 poco Cebolla deshidratada
- 1 poco Ajo seco
- 1 puñado/s Albahaca fresca
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Italiana, Libre de Gluten , Todo el año, Económico, Carne, Vegetales, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Salsa, Salsa



