

Salsa marinara



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/salsa-marinara>

Preparación

Caliente el aceite en una cacerola a fuego medio. Dele un golpecito a los ajos con el costado del cuchillo y agreguelos a la cacerola y fría hasta que estén ligeramente dorados, unos 2 mins. Con cuidado agregue los tomates al aceite junto con su jugo. Llévelo a un hervor y sazone ligeramente con sal y pimentón molido. Baje el fuego a lento para que los tomates se comiencen a cocer, triturándolos con una cuchara de madera. Cocine por unos 20 mins. hasta que la salsa quede espesa. Agregue la albahaca durante los últimos 5 mins. de cocción. Compruebe el condimento antes de servir.



Ingredientes

- 1/4 taza/s Aceite de oliva
- 8 dientes de Ajo pelados
- 1 kgrs. Tomate perita maduro
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimentón molido
- 10 hojas Albahaca

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Familia, Salsa