

# Salsa simple de tomate y albahaca



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 50min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: **6**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/salsa-simple-de-tomate-y-albahaca>

## Preparación

Calentar el aceite en una olla y rehogar la cebolla y el ajo. Agregar el tomate, el aceto balsámico y el azúcar. Cocinar a fuego lento de 45 minutos a 1 hora. Incorporar la albahaca y sazonar con sal y pimienta a gusto. Si lo desea puede licuar para que esté bien homogénea. Servir sobre pasta con bastante queso parmesano.

## Ingredientes

- 3 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 Cebolla grande picada
- 2 diente/s Ajo machacados
- 1 kgrs. Tomates picados
- 1/2 cucharadita/s Aceto balsámico
- 2 cucharada/s Azúcar
- 1 puñado/s Albahaca fresca picada
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Queso Parmesano rallado para servir

## Categorías

Un día normal, Italiana, Reducida en calorías, Vegetariana, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Salsa, Recetas de Ayuda

