



Salsa de tomate

RACIONES: 6 personas

DIFICULTAD: Fácil

FUNCIONES:  Salsas saladas

NIVEL PICANTE: No picante

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 mins

TIEMPO DE COCCIÓN: 55 mins

TIEMPO TOTAL: 65 mins

ACCESORIOS:   Rallado grueso

Ingredientes

Ingredientes 1

50 ml de aceite

Ingredientes 2

200g de cebolla
10g de sal

Ingredientes 3

800g de tomates pelados
150ml de agua

Apto para:

**Veganos, vegetarianos, celíacos
e intolerantes a la lactosa.**

Preparación

Antes de empezar

Coloca el disco de rallado grueso en el Direct Prep. Selecciona la función Salsas y busca el programa salsas saladas utilizando los botones más (+) o menos (-). Presiona OK. Coloca el accesorio pala de remover.

Paso 1

Vierte el aceite en el recipiente y coloca la tapa, presiona el botón START.

Paso 2

Corta la cebolla para que quepa por el orificio del Direct Prep. Pon el Direct Prep en la posición 1 y ralla la cebolla dentro del recipiente, añade la sal y presiona el botón START.

Paso 3

Con el Direct Prep en posición 1, ralla los tomates dentro del recipiente, presiona el botón START y deja acabar el programa. Si durante el proceso se quedara algo seco, puedes añadir un poco más de agua.

Para dar un toque de personalidad, puedes añadir junto a la cebolla un par de dientes de ajo bien picados.