

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Salsa arrabiatta ligera



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 2 dientes de ajo pelados
- 200 gr. de cebollas tiernas (cebolletas)
- 250 gr. de tomate pelado y sin semillas
- 20 gr. de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de azúcar moreno
- Albahaca
- Sal y pimienta

Preparación

1. Coloca en el procesador de alimentos el disco de picar fino y pica los dientes de ajo y las cebolletas. Reserva.
2. Añade el aceite de oliva en el bol e incorpora los ajos y las cebolletas. Rehoga durante 6 minutos, a una temperatura de 100°C. en la posición 1 de remover.
3. A continuación incorpora los tomates troceados sin semillas. Salpimienta. Programa 14 minutos a una temperatura de 95°C., posición 2 de remover. Pon la tapa anti-salpicaduras. Cocina muy lento para obtener mejor sabor.
4. Añade el azúcar, rectifica de sal. Quita la tapa anti-salpicaduras para que se evapore el líquido y pasa a 100° C. Programa 8 minutos más.
5. La salsa tiene que quedar espesa, si aún estuviera algo líquida, programa otro par de minutos a la misma temperatura y velocidad.
6. Coloca la albahaca picada por encima. El resultado es una salsa arrabiatta ligera, que no pica, pero con los mismos aromas que la original.