

SALSA DE TOMATE

- 4kg de tomates
- Aceite, cebolla, ajo, sal, perejil

Cortar los tomates en 4 o 6 partes para que se hagan antes. Poner en una olla enorme, el culo de aceite, ajo, cebolla, y perejil, e ir echando los tomates, sino caben esperar a que se vayan sumiendo para continuar con el resto.

Sazonar.

Dejamos hervir entre 60 y 80min, revolviendo de vez en cuando.

Probar y rectificar de sal.

Pasar todo por la batidora.

Colar para quitar pieles y pepitas.

Repartir en tuppers de distintos tamaños y dejar enfriar antes de meter en el congelador.

Nota: si las pieles os dan repelús podéis escaldar los tomates antes de empezar.

Nota2: para escaldar los tomates se les hace un corte en cruz por abajo, se meten en agua hirviendo 40seg y se sacan a un bol con agua bien fria.

Con un tironcito tendremos el tomate pelado sin ningún esfuerzo.