

SALSA DE KETCHUP CASERA

30 raciones

55 min

Media

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Salsas



Información nutricional

Valores por ración

Energía	Proteínas
28 kcal	1 g
Grasas	Carbohidratos
2 g	3 g
Fibra	Sal
1 g	0.7 g

Ingredientes



- 1000 g de tomate pera en cuartos
- 50 g de pimiento rojo
- 200 g de cebolla
- 70 g de concentrado de tomate
- 50 g de aceite de oliva
- 40 g de vinagre de manzana
- 20 g de miel
- 10 g de azúcar moreno
- 10 g de sal
- 2 clavo de olor
- 2 diente de ajo
- 1 rama de canela

Preparación paso a paso

TRADICIONAL

- 1** Pela y pica el ajo.
- 2** Lava y trocea el pimiento y la cebolla.
- 3** Calienta el aceite en una sartén y sofríe pimiento, cebolla y ajo hasta que se ablanden.
- 4** Añade el tomate triturado y cocina a fuego medio 20 minutos.
- 5** Pincha el clavo en la rama de canela y agrégala.
- 6** Incorpora sal, azúcar, miel y vinagre; cocina 35 minutos a fuego medio (tapa si salpica).
- 7** Retira canela y clavo, añade el concentrado de tomate y tritura con batidora; cocina 5 minutos para integrar.
- 8** Pasa a un tarro, deja enfriar y refrigera 24 horas antes de consumir.

THERMOMIX

- 1** Pon en el vaso el pimiento, la cebolla y el ajo; trocea. **3 seg / vel 4**
- 2** Coloca el cestillo sobre la tapa y cocina. **20 min / Varoma / vel **
- 3** Añade el tomate triturado y tritura. **1 min / vel 5-10**
- 4** Baja los restos de tapa y paredes.
- 5** Introduce la rama de canela con el clavo y añade sal, azúcar, miel y vinagre. **40 min / Varoma / vel **
- 6** Retira canela y clavo, añade el concentrado de tomate y mezcla. **3 min / Varoma / vel 5**

7 Pasa a un tarro, deja enfriar y refrigera 24 horas antes de consumir.

Consejos

- Ajusta el punto dulce-ácido del ketchup probándolo siempre al final de la cocción y rectificando con vinagre o azúcar según tu gusto.
- Si buscas una textura más fina, pasa la salsa por un colador chino después de triturar.
- Conserva el ketchup en un tarro de cristal bien cerrado en la nevera y consúmelo preferiblemente en 7-10 días.