

# SALSA DE TOMATE CASERA

10 raciones

50 min

Media

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Guarniciones · Salsas · Vegetarianas · Verdura



## Información nutricional

Valores por ración

**Energía**

**87 kcal**

**Grasas**

**5 g**

**Fibra**

**3 g**

**Proteínas**

**2 g**

**Carbohidratos**

**8 g**

**Sal**

**0.5 g**

## Ingredientes

- 1600 g de tomate maduro
- 150 g de cebolla en cuartos
- 50 g de aceite de oliva
- 3 dientes de ajo
- ½ cubilete de orégano seco (o al gusto)
- Azúcar (opcional, 1-2 cucharadas)
- Pimienta al gusto
- Sal

# Preparación paso a paso

## TRADICIONAL

- 1** Pela (si quieres) y trocea los tomates en dados.
- 2** Calienta el aceite en una cacerola, pela los ajos y dóralos sin que se quemem.
- 3** Pela, lava y corta la cebolla; añádela y sofríe hasta que quede transparente.
- 4** Incorpora el tomate picado, salpimenta, tapa y cocina a fuego medio unos 30 minutos, removiendo de vez en cuando.
- 5** Retira del fuego y tritura con batidora. Si queda líquida, cocina 10-15 minutos más destapado hasta espesar.

## THERMOMIX

- 1** Pon ajo y cebolla en el vaso y trocea. **4 seg / vel 4**
- 2** Sofríe sin cubilete. **10 min / Varoma / vel 1**
- 3** Añade orégano, tomate, sal y pimienta. **20 min / Varoma / vel 1**
- 4** Quita el cubilete y coloca el cestillo sobre la tapa.
- 5** Programa para espesar y trocear ligeramente. **5 min / Varoma / vel 2**
- 6** Rectifica de sal y pimienta.

---

## Consejos

- Si el tomate queda muy ácido, añade el azúcar opcional poco a poco (mejor al final) hasta equilibrar el sabor.

- Para una salsa más aromática, ajusta el orégano al gusto (puedes usar menos o más según prefieras).
- Si la quieres más espesa, prolonga la reducción sin tapa 10-15 minutos (en tradicional) o mantén Varoma con el cestillo en Thermomix para evaporar mejor.
- Textura fina o rústica: tritura más (resultado suave) o menos (más “tropezones”) según el uso que le vayas a dar.