

SALSA DE TOMATE EN CONSERVA

Rendimiento: 2 frascos de aproximadamente.

INGREDIENTES:

2 Kilos de tomates maduros.

4 Cebollas grandes.

2 Cucharadas grandes de ajo triturado o 4-6 dientes grandes.

Sal, pimienta, aceite al gusto.

Frascos de vidrio con tapa de metal y sello de goma perfecto.

PREPARACIÓN:

- Lava los tomates con agua y jabón, retirar el tallo si lo tienen, sino haz un corte en cruz en la parte de debajo de cada tomate.
- Coloca en una olla suficiente agua, espera a que hierva y ve colocando, los tomates por tandas. Escáldalos por diez segundos, retíralos con una espumadera, repite el proceso hasta escaldar todos los tomates.
- Coloca los tomates en el vaso de la licuadora y tritúralos bien, pásalos por un colador de trama abierta, para retirar toda la piel y las semillas.
- Las cebollas peladas y cortadas en trozos también se pasan por la licuadora, agrega los ajos enteros (si no tienes triturado).
- En una olla coloca un chorro de aceite, sofríe un poco la cebolla y el ajo, luego agrega todo el tomate ya colado.
- Agrega un poco de sal y pimienta al gusto, espera a que hierva.
- Quita la espuma que se va formando en la superficie, baja el fuego y cocina la salsa por hora y media aproximadamente.

ENVASADO:

- Esterilizar los frascos y los utensilios en ollas separadas.
- Con pinzas esterilizadas saca el frasco del agua, colócalo sobre paños de cocina, rellena los frascos, dejando espacio entre la salsa y el borde del frasco.
- Agrega un poco de aceite caliente que cubra la superficie de la salsa.
- Con las pinzas coloca la tapa y cierra el frasco sin apretar.
- Devuelve el frasco ya lleno con la salsa a la olla donde se esterilizaron y vuévelos a hervir por 20 minutos.
- Saca los frascos del agua caliente (usa unos guantes de protección), golpea suavemente el frasco sobre la cama de paños de cocina para eliminar cualquier burbuja de aire que quede en el interior del frasco, inmediatamente aprieta bien la tapa para que quede sellada.
- Espera a que enfrié y etiquétalos con la fecha en que fueron elaborados.
- Guarda los frascos en un lugar fresco y seco y alejado de la luz solar.