

Mejor salsa de tomate

Rinde 3 ½ tazas

Ingredientes

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 3 dientes de ajo, finamente picado
- 1/2 cucharadita de hojuelas de chile
- 1 lata de 28 oz de tomates triturados o en cubitos
- La ralladura de 1/2 limón amarillo (opcional)
- Sal y pimienta



Imagen de Huffpost.com

Preparación

- Agregue el aceite de oliva a una olla a fuego medio. Saltee el ajo durante un minuto, hasta que huela bien y se vuelva transparente. Agregue las hojuelas de chile y cocine por 30 segundos. Agregue la lata de tomates, mezcle y cocine hasta que esté bien caliente. Agregue un poco de ralladura de limón, luego agregue sal y pimienta al gusto. Dado que los tomates enlatados usualmente ya están salados, es posible que no necesite agregar sal.
- Si desee una salsa mas espesa que se adhiera mejor a la pasta, cocine durante 10 a 20 minutos para evaporar más líquido. Úselo de inmediato o guárdelo en un frasco en el refrigerador para usar más tarde.

