TECNOLOGÍA ◇ DOMÉSTICA ◇ PROFECO

# CÁTSUP

**Tiempo de elaboración:** 1 hora ◇ **Rendimiento** 400 ml ◇ **Caducidad:** 3 meses ◇ **Conserva en refrigeración**

## INGREDIENTES

- 250 ml de puré de jitomate (como opción, se puede hacer el puré a partir de 400 g de jitomate)
- 2 cucharadas de miel (de abeja o de agave)
- 6 cucharadas de vinagre blanco
- ½ cucharada sopera de sal
- ½ cucharada sopera de cebolla en polvo
- ¼ de cucharada sopera de ajo en polvo (equivalente a 4 dientes de ajo fresco)
- ½ rajita de canela
- 2 piezas de clavo (especias)

## UTENSILIOS

- 1 olla de peltre (o aluminio) con capacidad de un litro
- 1 colador
- 1 cuchara sopera (de acero inoxidable, plástico, madera o peltre)
- 1 cuchara grande de acero inoxidable
- 1 botella de vidrio esterilizada con capacidad de un litro (o dos de menor capacidad)
- 1 embudo
- 1 taza (de preferencia, medidora)
- 1 etiqueta adhesiva

1

Vacía el puré de jitomate en la olla, agrega las dos cucharadas de miel, sal, cebolla, ajo en polvo, canela y clavos.

Todo se mezcla bien con la cuchara y se coloca a fuego medio durante tres minutos.

2

Añade el vinagre y mantén al fuego de 5 a 10 minutos más para que espese.

3

Retira de la estufa y cuela.

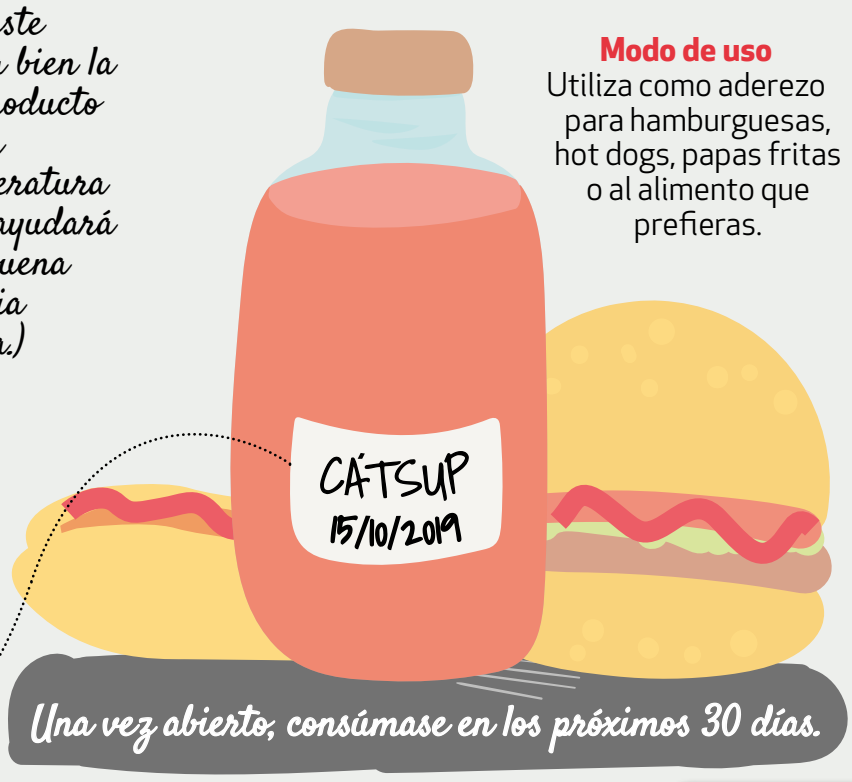
Con ayuda del embudo, vacía el producto en la botella estéril.

4

Transcurrido este tiempo, aprieta bien la tapa, saca el producto del agua y deja enfriar a temperatura ambiente (esto ayudará a obtener una buena consistencia de la salsa.)

Ya envasada, pon la salsa a baño María durante 15 minutos y sin cerrar completamente, ponle la tapa a la botella.

**Modo de uso**
Utiliza como aderezo para hamburguesas, hot dogs, papas fritas o al alimento que prefieras.




Una vez abierto, consúmase en los próximos 30 días.

**Recomendaciones:**
Una vez abierto el producto, mantén en refrigeración. No olvides colocarle una etiqueta que especifique el nombre, fecha de elaboración y caducidad.