TECNOLOGÍA ◊ DOMÉSTICA ◊ PROFECO

PURÉ DE TOMATE CONDIMENTADO

Tiempo de elaboración: 1 hora ◊ **Rendimiento** 1 lt. ◊ **Caducidad:** 3 meses ◊

INGREDIENTES

- 1 kg de tomate maduro
- 1 diente de ajo
- 1/4 de cebolla mediana
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharada de aceite vegetal comestible

UTENSILIOS

- 2 frascos de 500 ml
- Aplastador
- Cacerola con capacidad de 3.5 l
- Colador chino
- Cuchara cafetera
- Cuchara de cocina
- Cuchara sopera
- Cuchillo con filo
- Licuadora
- Tabla para picar

1 Corta el ajo por la mitad y machácalo. Corta la cebolla en medias lunas.

2 Pon la cacerola al fuego con aceite. Una vez que esté caliente, agrega el ajo y la cebolla.

Retíralos en cuanto estén ligeramente transparentes y ponlos en el vaso de la licuadora.

3 Corta los tomates en cuatro partes y agrégalos a la licuadora junto con el ajo y la cebolla. Muélelos hasta que se forme un puré fino.

Pasa el puré por el colador, con ayuda del aplastador, para que queden únicamente las semillas y los fragmentos de piel.

4 Pon la cacerola a fuego vivo, agitando en todo momento con la cuchara para evitar que se pegue en el fondo y se queme.

Agrega la sal y el consomé de pollo y en cuanto se haya consumido una tercera parte, vierte en los frascos y asegura la tapa firmemente.

5 Da la vuelta al frasco, de manera que la tapa quede sobre la mesa. Deja los frascos en esta posición por cinco minutos, después regrésalos a su posición normal y déjalos enfriar a temperatura ambiente.

Conservación: Guarda en la alacena. Una vez abierto requiere refrigeración.

Caducidad: Tres meses, una vez abierto, consúmase de preferencia antes de una semana. Si notas que cambia el aspecto o que le crece moho, deséchalo de inmediato