Jugo de Tomate Preparado

Tecnología Doméstica PROFECO

ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

PROFECO
PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR

gob.mx/profeco

Jugo de Tomate Preparado

INGREDIENTES

- 6 jitomates saladette maduros
- ¼ de cebolla
- 1 diente de ajo
- Hojas de apio
- 1 tz de agua
- ¼ de tz de jugo de limón
- 1 cda. de salsa inglesa
- 1 cda. de salsa picante o de vinagre de manzana
- 1 cda. de ajo en polvo
- 1 cda. de cebolla en polvo
- 1 cda. de sal
- 1 vara de apio
- ⅓ de tz de cátsup (Tecnología Doméstica)
- ½ cdta. de alga nori pulverizada en el vaso seco de la licuadora

Para servir:

- Varas de apio
- Hielo
- Limón

PROCEDIMIENTO

1. Haz un corte en forma de x en los jitomates para que sea más fácil pelarlos.
2. Ponlos en una cacerola con agua hirviendo junto con la cebolla, el ajo y unas hojas de apio por 15 minutos.
3. Pela los jitomates y licúalos por 3 minutos con el resto de los ingredientes, incluye las hojas de apio, el ajo y la cebolla cocidos.
4. Cuela y vierte en un frasco con tapa hermética. Tapa y refrigera al menos por 2 horas o toda la noche antes de tomarlo.

Nota: El jugo de tomate preparado tiene una vida útil en refrigeración hasta por 1 semana.

natalia DELGADO
VEGAN CHEF

Si quieres ver esta y otras recetas suscríbete a nuestro canal de **YouTube PROFECO TV**
https://www.youtube.com/@profecotv