Tecnología Doméstica PROFECO

SALSA CÁTSUP

ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

PROFECO
PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR

gob.mx/profeco

SALSA CÁTSUP

INGREDIENTES

- 5 jitomates saladette maduros
- ½ cebolla blanca rallada
- ½ tz de azúcar morena
- 1 cdta. de ajo en polvo
- 1 cdta. de sal
- ¼ de cdta. de pimienta negra
- ¼ de cdta. de nuez moscada
- ¼ de cdta. de clavo en polvo
- 1 cda. de mostaza
- 3 cdas. de vinagre de manzana
- 2 cdas. de aceite

PROCEDIMIENTO

1. Hazle un ligero corte a los jitomates en forma de cruz para pelarlos fácilmente y ponlos a cocer en agua hirviendo por 10 minutos o hasta que estén suaves y puedas retirarles la piel.
2. Mientras, en un sartén caliente con un poco de aceite sofríe la cebolla.
3. Licua los jitomates pelados de dos a tres minutos.
4. Agrega el puré de jitomate a la sartén con la cebolla, añade el azúcar, las especias y el resto de los ingredientes. Cocina a fuego bajo por 45 minutos moviendo constantemente.
5. Pasado ese tiempo deja enfriar la salsa, vacíala en un recipiente y licúala con una licuadora de inmersión, o con una tradicional, hasta obtener la consistencia deseada.
6. Envasa en un frasco con tapa hermética y refrigera hasta por 2 semanas.

natalia DELGADO
VEGAN CHEF

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