

Haz tu propia Cátsup

Ingredientes

- ½ kg de jitomate
- 2 cucharadas de miel de abeja
- 6 cucharadas de vinagre blanco
- ½ cucharada de sal
- ½ cucharada de cebolla en polvo
- ¼ de cucharada de ajo en polvo
- ½ rajita de canela
- 2 clavos de olor

Utensilios

- 1 cacerola
- 1 colador
- 1 cuchara grande de madera
- 1 frasco de medio litro con tapa hermética esterilizado

- 📏 **Rendimiento:** 400 ml
- 🍽️ **Porciones:** 14
- 🔥 **kcal por porción:** 16
- 🕒 **Tiempo de preparación:** 1 hora
- 📅 **Caducidad:** 3 meses en refrigeración
- 💰 **Costo promedio:** \$52

Procedimiento

- 1 Muele el jitomate y cuélalo en la cacerola. Agrega la miel, la sal, la cebolla, el ajo, la canela y los clavos. Mezcla y deja cocer a fuego medio durante 3 minutos.
- 2 Añade el vinagre y mantén al fuego de 5 a 10 minutos más para que espese.
- 3 Retira de la estufa, cuela y vacía en el frasco.
- 4 Pon el frasco, sin cerrarlo por completo, a baño María durante 15 minutos.
- 5 Transcurrido este tiempo, sácalo del baño María con la ayuda de unos trapos, ciérralo bien y déjalo enfriar a temperatura ambiente con la tapa hacia abajo.



Consulta de información del 6 al 12 de marzo del 2024 / Ciudad de México y Área Metropolitana.

Fuente:
Revista del Consumidor. (octubre 2019). Cátsup. *Revista del Consumidor*, (512), 62-63.
<https://revistadelconsumidor.profeco.gob.mx/PDF/2019/RC512-October-2019.pdf>