



Salsa para Pizza

Hace unas tres tazas de salsa

1 cucharada de aceite de oliva
6 dientes de ajo -- picados
1 cucharada de cebolla rallada
2 cucharaditas de azúcar morena
1 cucharadita de albahaca seca
1 1/2 cucharadita de orégano seco
1/2 cucharadita de chile seco (opcional)
3 cucharadas de pasta de tomate
2/3 taza (167 ml) de agua
2 tazas (450 gramos) de salsa de tomate
Sal y pimienta

Caliente el aceite de oliva en una sartén grande y agregue los ajos. Mezcle y agregue el azúcar. Mezcle y agregue las hierbas y el chile. Mezcle y agregue la pasta de tomate y el agua. Mezcle hasta diluir la pasta y agregue la salsa de tomate. Sazone con sal y pimienta al gusto.

Traiga la salsa a un hervor, reduzca la temperatura de la cocina a mínimo, tape la sartén y deje que la salsa hierva muy lentamente por una hora hasta que la salsa se espese.

Retire del fuego y enfríe. Utilice en su pizza favorita. Conserve en un contenedor cerrado en el refrigerador por unas dos semanas o congele la salsa por hasta dos meses.

4 Cucharadas - CALORÍAS 29.08; GRASA 1.25 grs (sáb 0,18; mono 0,84; poli 0,17); PROTEÍNA 0,89 grs; FIBRA 1.02 grs; CARBS 4,39 grs; COLESTEROL 0,00 mg; HIERRO 0,78 mg; SODIO 440,12 mg; CALCIO 17.50 mg