



Ingredientes:

4 Libras de Tomates Frescos
1 Cucharada de Aceite de Oliva Extra Virgen
1 Cebolla en Cubos de Tamaño Mediano
4 Dientes de Ajo Picados
1 Cucharada (Añadir más al Gusto):

- Vinagre Balsámico
- Orégano
- Albahaca
- Polvo de Ajo
- Romero
- Pimienta Molida
- Azúcar

Opcional: 4 cucharadas de Queso Parmesano

Salsa de Tomate

Porción Para: 6

Instrucciones:

1. Hervir el agua en una olla grande para blanquear los tomates en agua hirviendo a la vez durante 1 minuto. Retirar del agua y enfriar para eliminar la piel. Cortar el núcleo de los tomates.
2. Licúe los tomates en la licuadora hasta obtener la consistencia deseada. Reservar.
3. En una olla grande, calienta el aceite de oliva extra virgen con cebolla y ajo durante 1 a 2 minutos.
4. Rocía vinagre balsámico y orégano, albahaca, ajo en polvo, romero. Pimienta y azúcar.
5. Agregue el puré de tomate, cocine a fuego lento y cocine durante 2 horas a fuego lento hasta que se espese. Agregue el queso parmesano para espesar, si lo desea.
6. Enfriar completamente en el recipiente seguro para el congelador. Congelar 4 a 6 meses.