

## Salsa roja de tomate Dicaba



### *¿Que necesitamos?*

- 1 lata grande de tomate natural triturado
- 3-4 cebollas medianas
- Cucharilla y media de azúcar
- Media cucharilla de sal
- Cucharilla y media de especias de curri "el Pozo"

Estas cantidades son para cuatro personas.



### *Preparación:*

- Picamos finamente 3-4 cebollas medianas y las ponemos en una tartera a pochar con 2 cucharadas de aceite de oliva.
- Cuando esté blanda, añadimos un bote de tomate natural entero o triturado.
- Dejamos cocer unos 10 minutos removiendo de vez en cuando.
- Incorporamos cucharilla y media de azúcar, una cucharilla pequeña de sal, cucharilla y media de especias de curri.
- Dejamos que se haga 5 minutos más y servimos o esperamos a que se enfríe y guardamos en un bote en la nevera.



### *Otra opción:*

- En esta receta podemos cambiar el bote de tomate natural triturado por el de tomate natural pelado. También podemos hacerlo con 5-6 tomates naturales picados sin piel.



### *Origen*

- Esta es una receta especial que he conseguido en mis viajes por el mundo. Os aconsejo que la probéis acompañada de la salsa de yogur y ajo con el filete en pan de Pita Dicaba.