

Salsa Brava



Cocción: 20 minutos

Cantidad : Unos 500 g

La Salsa Brava tiene múltiples usos culinarios y es la base para otras . Con ella podemos hacer unas patatas bravas, patatas a las 4 salsas, un pollo picante, costillas con salsa picante, etc.

Ingredientes :

- 1 lata pequeña (375 g) de tomate natural triturado
- 1-2 cebollas medianas
- 1 cucharilla de azúcar
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 cucharadita de pimentón picante o media de especias de Cayena o Tabasco
- Una pizca de sal
- Colorante alimentario



- 1 Picamos finamente la **cebolla** y la 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 a fuego medio, removiendo de vez en cuando.
- 2 Incorporamos una cucharilla de **azúcar**, una pizca de **sal**, un diente de ajo finamente picado, una cucharilla de **pimentón dulce** y otra de **pimentón picante**, en su lugar también podemos añadir media cucharadita de especias de **cayena o tabasco** si lo queremos picante y un poco de colorante.
- 3 Dejamos que se haga 5 minutos más y **tritramos** con una minipimer hasta hacer una crema homogénea. Esperamos a que se enfríe y guardamos unas horas en un bote en el frigorífico para que se integren los sabores.