

**Creador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 2 tomates
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 cucharadita de pimentón picante
- 1/2 cayena
- 1 cucharadita de colorante
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 chorro de vinagre
- Aceite de oliva
- Sal

**Preparación:**

### Paso 1

Cortamos la cebolla y el ajo en trozos grandes y los pochamos a fuego muy lento. Añadimos a la sartén la cayena, el colorante, el pimentón dulce y el picante. Después, echamos el tomate triturado, sazonamos y agregamos el azúcar. Dejamos cocinar unos 10 minutos. Una vez frito el tomate, echamos el chorrito de vinagre, pasamos por la batidora y listo.