Salsa de tomate para pizza

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Araceli Martine

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Vegana
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 Ajo
- 1 Cebolla
- 400 g. de Tomate troceado en lata
- 1 cucharadita de Vinagre de Módena
- 60 ml. de Vino tinto
- 120 g. de Concentrado de tomate
- 120 ml. de Agua
- Albahaca fresca picada
- 3 cucharadas de Aceite de oliva
- 2 cucharadas de Miel
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Picamos fina la cebolla y la sofreímos 5 minutos, echamos el y cocinamos 5 minutos más. Vertemos el vino y el vinagre y lo dejamos reducir. Añadimos el resto de ingredientes y cocinamos a fuego lento una hora. Trituramos el resultado. No sucumbas a la tentación de comértela a cucharadas.