

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Pecile



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.