



Salsa Napoli

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocimiento: 20 minutos

Tiempo total: 25 minutos

Porciones: 1 litro de salsa

Esta salsa napolitana es una excelente opción para preparar nosotros en casa en lugar de comprar. Es básica en la cocina italiana y sirve como base para muchos platillos como pizzas, pastas, carnes y verduras. Pueden prepararla con anticipación y tenerla en el congelador hasta el momento de usarla. Prueben congelarla en charolas de hielo y así solo usan la porción necesaria.

Ingredientes:

- 1 cebolla mediana picada finamente.
- 1 diente de ajo picado finamente.
- 800 gr. de tomate triturado enlatado.
- 10 hojas de albahaca fresca
- Aceite de oliva extra virgen.
- Orégano al gusto.
- Sal al gusto.

Procedimiento:

Poner la cebolla en el aceite de oliva, usar solo el aceite suficiente para que se pueda sofreír y no exagerar con la cantidad para que la salsa no quede grasosa. Cuando la cebolla se haga transparente, incorporar el ajo y dejar un rato cuidando que no se queme.

Una vez listo, agregar el tomate, la albaca, el orégano y la sal.

Bajar la flama a fuego bajo y dejar que se cocine despacio para que se integren los sabores por aproximadamente 20 minutos, para que tome cuerpo / consistencia.

La receta se puede doblar o triplicar y ser guardada en contenedores de vidrio en el congelador, para usarse cuando se necesite.

¡BUEN PROVECHO!