

Salsa de tomàquet espessa i concentrada, Thermomix

Aquesta **salsa de tomàquet**, ens va ha servir per a cuinar amb el tècnica **Batch Cooking**.

Que és el **Batch Cooking**? Consisteix a cuinar en poques hores, els menús de tota la setmana. Per a això comptem amb un aliat perfecte. Thermomix® i el seu sistema de cuinat en vertical, ens permetrà preparar les nostres bases perquè en combinar-les fer els menús.

Si t'agrada la salsa de **tomàquet espessa i concentrada** aquesta és la teva recepta. La pots preparar amb tomàquet fresc i així contribuir en la tendència de menjar real (real food) i de Km 0. Et recomano fer-ho quan els tomàquets estan al punt de maduració és a dir a l'estiu i principis de tardor.



Ingredients:

- 50 g d'oli d'oliva
- 2 grans d'all
- 100 g de ceba a quarts
- 100 g de pastanaga en rodanxes (opcional)
- 1000 g de tomàquet madur a trossos o bé 1000 g triturat de conserva
- 15 g de sucre
- 1 – 2 cucharaditas de sal
- 1 – 2 pessics de pebre molt
- 1 cullerada d'orenga seca o bé d'alfàbrega fresca (opcional)

Preparació:

1. Si utilitzes tomàquet natural. El tritures **10 seg velocitat 5**. Ho reserves en un bol
2. Posa l'oli en el got i escalfa **3 min/120 °C/vel 1**.
3. Afegeix els grans d'all, la ceba i la pastanaga. Trosseja **10 seg/vel 5 i sofregeix 7 min/120 °C/vel 3**.
4. Incorpora el tomàquet, tant si és natural com si és de pot, el sucre, la sal, el pebre i l'orenga. Col·loca el cistellet en lloc del cubilet i sofregeix **30 min/120 °C/vel 1**.

Recomanació:

Aprofita els 30 min de cocció per a cuinar en el Varoma, pots fer, la verdura d'acompanyament, **amanida russa, mandonguilles al vapor, etc...**. Tot el que se t'ocorri que faci falta 30 min de vapor. Si has de cuinar al Varoma, fes la salsa de tomàquet amb temperatura Varoma