



<https://www.mepillasquisando.com>



KÉTCHUP CASERO



INGREDIENTES:

- 800 Gr. de Tomate.
- 1 Pimiento rojo.
- 1 Cebolla.
- 2 Dientes de Ajo.
- 1 Ramita de Canela.
- 1 Clavo de olor.
- 20 gr. de Azúcar moreno.
- 20 gr. de Miel.
- 1 Vasito de Vino blanco.
- Sal al gusto.

ELABORACIÓN:

Ponemos en la batidora todos los ingredientes (los tomates pelados) menos la canela y el clavo. Batimos muy bien hasta conseguir una pasta homogénea. Pasamos esta pasta aun cazo profundo al fuego y agregamos la canela y el clavo. Tapamos, pues el tomate salpicará y de vez en cuando removemos para que no se pegue. Así lo tenemos al menos 15 minutos. Apagamos el fuego y dejamos que se enfríe. Metemos en tarros de cristal esterilizados (10 minutos en agua hirviendo) y los dejamos reposar en el frigorífico al menos un día antes de consumir. Guardar siempre en el frigorífico.

<https://www.mepillasquisando.com>