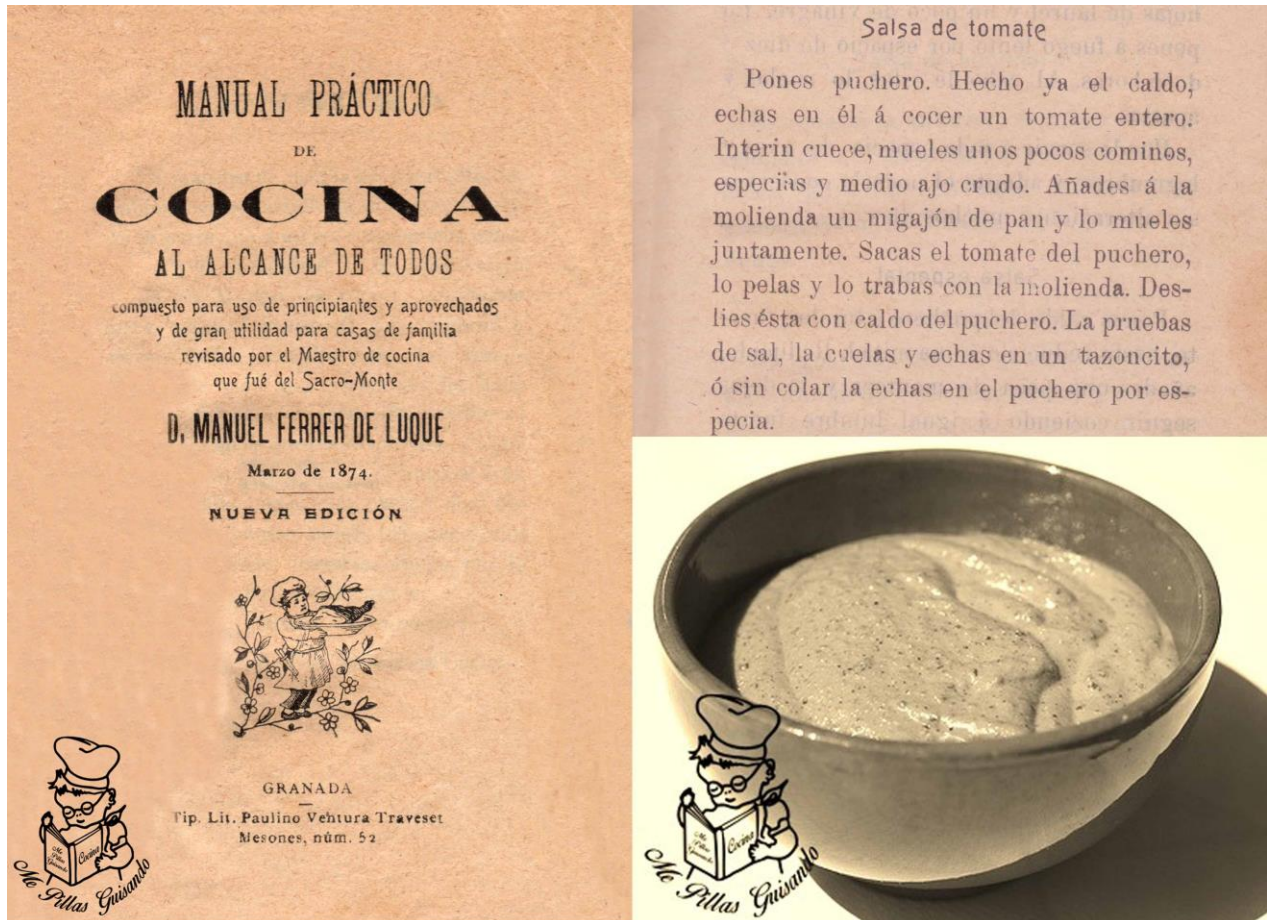




<https://www.mepillasquisando.com>



## SALSA DE TOMATE DE 1874



### INGREDIENTES:

- 1 Tomate de gran tamaño.
- 1 Cucharadita de Comino.
- 1 Cucharadita de especias al gusto.
- 1 Diente de Ajo pequeño.
- 1 Migajón de Pan.
- Caldo de cocer el Tomate.
- Sal.

### TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Pones puchero. Hecho ya el caldo, echas en él a cocer un tomate entero. Interin cuece, mueles unos pocos cominos, especias y medio ajo crudo. Añades a la molienda un migajón de pan y lo mueles juntamente. Sacas el tomate del puchero, lo pelas y lo trabas con la molienda. Deslíes ésta con caldo del puchero. La pruebas de sal, la cueles y echas en un tazoncito, o sin colar la echas en el puchero por especie.

NOTA: interin = mientras

<https://www.mepillasquisando.com>