

Salsa de Tomate Fácil y Rápida



Esta salsa sin grasa, baja en calorías está buenísima para mojar los nachos y también para poner por encima de huevos revueltos, pasteles de carne, hamburguesas, pescado y carne asada.

- En la batidora, mezcla 1 diente de ajo, 1 pimiento chile rojo o verde sin semillas, 1 cebolla mediana y 1/2 taza de tomates cortados. Bate hasta que quede en trozos grandes.
- Añade 5 1/2 tazas de tomates cortados y bate para mezclar.
- Pon la mezcla en la Unidad de .9 L (1 Cuarto). Tapa y cocina a fuego medio hasta que la Vapo-Valve™ haga clic. Reduce el fuego a bajo y cocina durante 2 minutos más. Retira del fuego.
- Agrega 1/2 taza de cilantro picado. Enfría antes de servir.

Valoración:

