



# Salsa de tomate

## Ingredientes:

MANTEQUILLA	20 G	APIO	15 G	DIENTES DE AJO	1
TOCINO AHUMADO	45 G	CONCENTRADO DE TOMATE	225 G	FONDO BLANCO	750 ML
CEBOLLA	50 G	TOMATES PELADOS		TOMILLO, LAUREL, RAMAS DE PEREJIL	
ZANAHORIA	40 G	PELADOS Y DESPEPITADOS	300 G	SAL, PIMIENTA	

	Ingredientes	Peso	Acción	Ajuste del calor	Velocidad	Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1	Mantequilla	20 g	Poner en la cuba	115°C	Pulse 1500 rpm	4 impulsos	Cerrado	
	Cebolla	50 g						
	Zanahoria	40 g						
	Apio	15 g						
	Tocino	45 g						
2	Concentrado de tomate	225 g	Incorporar	130°C	Turbo	10 s	Abierto	Probar y rectificar la sazón.
	Tomate	300 g						
	Ajo	1						
	Fondo blanco	750 ml						
	Tomillo	-						
	Laurel	-						
	Perejil	-						
	Sal	-						
Pimienta	-							
3			Procesar la preparación con el accesorio «coulis» del Kit Cuisine	-				



### CONSEJO DEL CHEF

Se puede sazonar esta salsa de muchas maneras añadiendo especias (orégano, albahaca, ajedrea, etc.).

