



Desde · 1991

SALSA DE TOMATES SANTORINI

-
-
- **Ingredientes:**

- 3 cucharadas de Aceite de Oliva
- ½ Cebolla
- 350 gr de Tomates triturados
- Sal y Pimienta a gusto

Preparación:

Calentar 3 cucharadas de Aceite en una sartén, preferentemente Aceite de Oliva, picar la Cebolla en Brunoise (pequeños cuadraditos) y sofreír hasta que se comience a dorar. Incorporar los Tomates triturados, sal y pimienta a gusto, y freír a fuego suave hasta obtener la Salsa de Tomates Santorini. También se puede finalizar la Salsa moliendo la mezcla en una juguera para que quede más uniforme.