

CALDILLO DE JITOMATE

Prepara una salsa de jitomate que podrás utilizar para sopas o guisados, en el momento que lo necesites.

Esta salsa una vez preparada, se puede utilizar al momento o se deja enfriar y se coloca en el congelador, donde te puede durar 3 meses o más.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 750 ml

- 7 jitomates
- Un diente de ajo
- Un trozo de cebolla
- Sal

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

Modo de preparación

7 jitomates en una cacerola y le agregamos agua a cubrir. Prendemos el fuego y tapamos la cacerola. Esperamos hasta que reviente la piel. Apagamos el fuego.

los jitomates a la licuadora, agregamos un trozo de cebolla y un diente de ajo grande. Licuamos hasta integrar bien los ingredientes. Apagamos el fuego.

una cacerola ya caliente, ponemos un poco de aceite vegetal. Vertemos el caldo de jitomate a través de un colador y esperamos hasta que hierva. Agregamos $\frac{3}{4}$ de cucharadita de sal y mezclamos.

de sal y agregamos al gusto. Dejamos hervir durante un minuto

y medio más.

utilizarlo en el momento o guardar en el congelador, para un futuro guisado.

Ver video

@dianaarevalo3565

Muy admirable su calidez y su espontaneidad al enseñar sus recetas y que agradable se ve el fondo, la música, las conversaciones. Muy chévere!!!

@gloriacarbajalruiz4813

Este Tip que has puesto me parece excelente, por que nos ayuda en los tiempos de cocinar. Muchas gracias por todos tus Tips, yo ya he hecho varios y estoy encantada.

@ingridbohorquez881

Me encantó este tip, y también que destacas la importancia de cocinar, porque siempre va a ser mucho mas saludable lo que preparemos en casa, y si estamos bien informados sobre los beneficios de cada ingrediente mucho mejor. Me encanta este canal por el amor que ponen en cada receta.

@soledadnunez2108

Hola bendiciones, me encanto ese tip, doña Deyanira pues en verdad los caldillos enlatados no tienen buen sabor y jamás van a ser tan sanos como los hecho en casa. Gracia por compartir sus secretos de cocina. Un saludo cariñoso para ustedes.