

SALSA ROJA PARA NACHOS

Ingredientes

- 1 lata de tomate entero Dantza 1Kg **i**
- 1 pimiento rojo
- 1 cebolla
- 5 dientes de ajo
- 3 tomates secos
- Aceite Arbequina Dantza **i**
- 1 cucharada de mantequilla con sal
- 1 cucharadita de albahaca
- 1/2 cucharadita de orégano
- 1/2 cucharada de azúcar
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 hoja de laurel
- Sal
- Pimienta
- Tabasco (opcional)



Preparación

1. Pelamos los ajos y los machamos en un mortero con una pizca de sal.
2. Troceamos la cebolla y el pimiento rojo en daditos pequeños y picamos el tomate seco.
3. En una olla a fuego medio añadimos 3 cucharadas de Aceite Arbequina Dantza y la mantequilla con sal hasta que se derrita.
4. Añadimos los ajos y salteamos un par de minutos.
5. Agregamos la cebolla y dejamos cocinar hasta que se vuelva transparente con cuidado de que no se queme.
6. Incorporamos el pimiento rojo y el tomate seco y pochamos durante 5 minutos.
7. Abrimos la lata de tomate entero pelado Dantza de 1 kg y añadimos todo su contenido a la olla.
8. Deshacemos los tomates con una cuchara de madera y agregamos la albahaca, el orégano, el pimentón dulce, la hoja de laurel y el azúcar. Probamos y rectificamos de sal y pimienta si es necesario.
9. Por último, podemos añadir un chorrillo de tabasco si nos gusta el picante. Dejamos cocinar a fuego lento unos minutos.
10. Retiramos la hoja de laurel, servimos en un cuenco y... ¡listo! Ya tenemos la salsa perfecta para acompañar los nachos y tener un buen aperitivo para disfrutar en cualquier momento.

TRUCO: El resto de salsa siempre la puedes congelar para utilizarla en otra ocasión.