



tomate confitado

INGREDIENTES:

- 1-2 tomates naturales maduros
- 1/2 cucharada (tipo café) de sal
- 1 cucharada (tipo café) de azúcar
- ▶ **Antes de empezar:** Pelar el tomate y quitarle las pepitas.

ELABORACION:

La receta del tomate confitado es fácil y sabrosa. Pelamos el tomate y le quitamos la zona de las pepitas. Cortamos el tomate en trozos lo más pequeños posibles. Usamos una sartén pequeña con un chorreoncito de aceite de oliva. Ponemos a fuego lento con la sal y el azúcar, removemos y tapamos. En unos 10-12 minutos estrujamos los trozos más grandes que pudiera haber y retiramos del fuego.

Verás que cosa más sabrosa para acompañar carnes y pescados.

Si necesitas ayuda, tienes a tu disposición a nuestro [cocinero virtual](#). El te ayudará.

[otras recetas de salsas](#)

[más recetas](#)

[recetas rápidas](#)

