

# SALSA DE TOMATE ASADA AL HORNO



## INGREDIENTES:

3 cucharadas de aceite de oliva

4-6 dientes de ajo picado

1 chalote, cortado en cubitos

3 libras de tomates maduros, sin corazón y cortados a la mitad

1 cucharada de orégano fresco

1-2 cucharadas de albahaca fresca picada

1 1/2 cucharadita de sal

Pimienta al gusto

½ cucharada de azúcar (opcional)

## INSTRUCCIONES:

1. Precaliente el horno a 425°F. Rocié una bandeja para hornear grande con borde con aceite de oliva. Espolvorea con ajo y chalotes.
2. Coloque los tomates en rodajas, con el lado cortado hacia abajo, en un sartén y cosa durante 30 minutos. Agregue Orégano y albahaca. Cosa 10 minutos o mas, o hasta que las cascaras hayan despegado los tomates.
3. Dejar enfriar, quitar las pieles, verter todos los tomates y jugos en un tazón. Mezcla con un tenedor o machacador de papas. Condimentar con sal y pimienta. Agregué azúcar (opcional).
4. Para usar de inmediato recalentar, en un sartén o olla.

Fuente de Receta: <https://www.feastingathome.com/roasted-tomato-sauce/>



Compre en su mercado de agricultores,  
haga esta receta, comparta su foto.  
#MIFarmersmarkets

# CONSEJOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



Refrigere por hasta 5 días, o congele.



Al congelar, asegúrese de que la jarra y la tapa estén limpias.  
Deje 2 pulgadas de espacio libre al llenar los frascos para congelarlos para evitar que se rompan.



Descongelar en el refrigerador de 24 a 48 horas.

---

*Esta receta fue proporcionada por la Asociación del Mercado de Agricultores de Michigan. El desarrollo fue apoyado por una subvención de Capacitación y Educación en Seguridad Alimentaria otorgada por el Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Michigan. Para obtener más recetas e información sobre el programa, visite [mifma.org](http://mifma.org).*

