



SALSA PARA PIZZA



INGREDIENTES:

- 1 lata de tomate perita (400 g).
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- 2 dientes de ajo picados.
- 1 cucharadita de azúcar (para la acidez).
- 1/2 cucharadita de sal.
- 1/2 cucharadita de orégano seco.
- 1/2 cucharadita de albahaca seca o fresca (opcional).
- 1 pizca de condimento para pizza

PREPARACIÓN

- Triturar los tomates: Procesar o licuar los tomates perita de la lata con su jugo hasta lograr una salsa lisa.
- Sofreír el ajo: En una sartén, calentar el aceite de oliva y saltear el ajo picado apenas 30 segundos.
- Agregar el tomate y condimentos: Incorporar el tomate triturado, la sal, el azúcar, el orégano, la albahaca y la pizca de condimento para pizza.
- Cocinar: Dejar hervir a fuego bajo durante 15-20 minutos, revolviendo para que espese un poco.
- Usar: Enfriar un poco y untar sobre la masa de pizza.