

# Cómo hacer salsa brava casera

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

## / Ingredientes

- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- 2 tomates
- 1 cayena
- 1 cucharada de colorante
- 1 cucharada de azúcar
- 1 splash de vinagre
- ½ cucharada pimentón dulce
- 1 cucharada bouril (disuelto en 200 ml de agua)
- Una pizca de pimienta y sal
- 2 splash de vino blanco

## / Preparación

Elaboración

-Sofreír todas las verduras a baja temperatura (en este caso añadir solo uno de los tomates, el otro rallarlo y reservar).

-Una vez pochadas, añadimos el azúcar, la sal, la pimienta y la cayena partida en 2 trozos. Rehogar.

-Seguidamente flambeamos vino blanco junto al vinagre, dejamos que reduzca y vertemos el bouril disuelto en agua junto al tomate rallado reservado. Dejamos reducir hasta que coja textura y trituramos.

Conservación

-Meter en un recipiente hermético en el frigorífico.