

Salsa de Rosita



Ingredientes:

200 gramos de salsa de tomate
1/2 puerro
3 cucharadas de aceite de oliva virgen
1/2 bote de aceitunas rellenas de anchoa
1 pepinillo gordo
100 gramos de leche de coco
1 pizca de curry
1 pizca de orégano
1 pizca de pimienta
1 pizca de sal
1 pizca de azúcar

Preparación:

Ponemos el aceite en una sartén a fuego lento, troceamos el puerro y lo pochamos a fuego lento durante 5 minutos.

Troceamos las aceitunas y el pepinillo y lo añadimos a la sartén, lo dejamos a fuego lento otros 5 minutos.

A continuación añadimos la salsa de tomate (yo uso un bote de tomate, si la hacéis casera mucho mejor) y lo dejamos hacer chup chup un par de minutos.

Vamos añadiendo las especias y la sal, a continuación echamos una pizca de azúcar al gusto.

Salsa de Rosita

Ahora agregamos la leche de coco y lo removemos bien hasta que ligue con el tomate.

Por último trituramos bien la salsa en la batidora (yo uso la Thermomix) y lista para disfrutar.

La idea de esta salsa surgió cuando preparaba unos kebaps caseros y no tenía ninguna salsa rica para acompañarlo, el resultado fue maravilloso, también va genial para acompañar unos huevos fritos o un plato de pasta.