

## Perritos Calientes Venezolanos con Ketchup Casero Pomì

Tempo di preparazione: 15 min

Dificultad: Fácil

## **Ingredientes**

Aceite vegetal: 2 CucharadasAjo finamente picados: 4 dientes

• Azúcar común: 1/4 de taza

• Canela en polvo:

Cebolla finamente picada: ½
Clavo molido: ¼ cucharadita

 Guayabita molida (all spice, pimienta de jamaica, pimienta dulce): ¼ cucharadita

Papelón (panela, piloncillo) granulado o azúcar morena: ¼
 de taza

• Peperoncini: ½ cucharadita

• Sal: 1 pizca

• Vinagre de sidra (o vinagre blanco): ½ taza



## **Preparación**

- 1. En una olla mediana calentar el aceite, saltear la cebolla y el ajo hasta que se torne translúcido, 3 minutos aproximadamente.
- 2. Añadir la passata Pomì, el vinagre, el azúcar blanco y el papelón así como el resto de las especias y la sal.
- 3. Cocer revolviendo todo el tiempo hasta que espese y los sabores se integren (7 minutos aproximadamente).
- 4. Guardar en frascos de vidrio esterilizados (puedes pasar por un colador antes si deseas una salsa más fina sin trozos de vegetales).
- 5. Conservar en la nevera una vez frío.

## For this recipe we used:

Tomate en Puré 2 tazas

