Pomì
O Così. O Pomì.

Perritos Calientes Venezolanos con Ketchup Casero Pomì

Tempo di preparazione: 15 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite vegetal: 2 Cucharadas
- Ajo finamente picados: 4 dientes
- Azúcar común: ¼ de taza
- Canela en polvo: None
- 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

For this recipe we used:

Tomate en Puré 2 tazas

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.