



Salsa de Tomates de Inspiración Española

Rinde: 2-3 porciones

Tamaño de porcion: ½ taza

Ingredientes

2-3 unidades	Tomates maduros
1-2 cucharadas	Aceite de oliva
½ cucharadita	Ajo en polvo
¼ cucharadita	Orégano seco
¼ cucharadita	Pimienta negra

Equipo

- Cuchara para mezclar
- Rallador

Método

1. Ralle los tomates en un bol mediano utilizando el lado más grande de un rallador.
2. Agregue el aceite de oliva, el ajo en polvo, el orégano, y la pimienta negra. Mezcle bien.
3. Disfrute sobre tostadas, verduras asadas, o la proteína de su preferencia.

Consejos útiles

- Un diente de ajo puede sustituir al ajo en polvo
- Pique los tomates finamente a mano si no tiene un rallador