

# Salsa de pasta de ajo fácil

Scan for interactive recipe



**GREATER  
CHICAGO**  
-FOOD-  
DEPOSITORY.

**Sirve:** 6

**Prep:** 10 minutos | **Cook:** 10 minutos

## INGREDIENTES

- 2 cucharadas aceite para cocinar
- 1 cebolla mediana, cortada en cubos
- 3-5 dientes de ajo, picados
- 2 cucharaditas albahaca seca
- 1 pizca hojuelas de pimienta roja
- 1/2 cucharadita sal
- 1/2 cucharadita azúcar
- 1 lata (28 onzas) de tomates triturados
- 1/4 taza agua

## PREPERACIÓN

1. Calienta el aceite a fuego alto hasta que brille. Agregue las cebollas y cocine, revolviendo con frecuencia, aproximadamente 3 minutos. Agrega el ajo. Cocine por 2 minutos más, revolviendo.
2. Agregue albahaca, hojuelas de pimienta roja, sal y azúcar. Revolver. Cocine por 1 minuto.
3. Agrega 1/2 lata de tomates triturados. Raspe la parte inferior de la prohibición para eliminar cualquier trozo atascado. Reduzca el fuego a bajo.
4. Agregue los tomates restantes y el agua. Todo a fuego lento durante 10 minutos hasta una hora. Si hierve a fuego lento por más tiempo, revuelva la salsa de vez en cuando y agregue agua según sea necesario.
5. Sirva encima de sus fideos de pasta favoritos o úselos como salsa de pizza casera.



Información Nutricional	
<i>Porción: 1/6 de la receta</i>	
<b>Calorías</b>	<b>73</b>
<b>Grasa total</b>	<b>5g</b>
Grasa saturada	0.7g
<b>Colesterol</b>	0mg
<b>Sodio</b>	382mg
<b>Carbohidratos</b>	<b>8 g</b>
Fibra	2g
Azúcares	4g
<b>Proteína</b>	<b>1.5g</b>

Fuente de receta:  
cookfasteatwell.com