

# KETCHUP

*casero*



## Ingredientes:

- 1,500 gr de tomate maduro
- 1 cebolla
- 1 cucharadita de tomillo seco
- 130 gr de azúcar moreno
- 2 cucharadas de AOVE (aceite de oliva virgen extra)
- 50 ml de vinagre de vino blanco
- 1 cucharadita de semillas de anís
- 1 cucharadita de semillas de mostaza
- 3-4 clavos de olor

## Preparación:

En una bandeja de horno colocamos los tomates y la cebolla partidos por en cuartos. Salamos al gusto y rociamos con el aceite.

Horneamos a 200° (yo con aire) durante 60 minutos.

Ponemos el tomate y la cebolla junto con el jugo que ha soltado en una batidora americana, batidora normal y trituramos. También lo puedes pasar por un chino o un pasapurés. Colamos y ponemos en una olla junto con el resto de ingredientes. Cocinamos a fuego bajo hasta que comience a espesar.

Colamos nuevamente y ponemos en los botes. Cerramos bien fuerte, colocamos boca abajo y cuando se hayan enfriado, refrigeramos.

[Con las zarpas en la masa](#)