

Kétchup casero con magimix

5 min	5 min 34 min	5 min 34 min 39 min	5 min 34 min 39 min 2/10
5 min 34 min 39 min 2/10 10	5 min 34 min 39 min 2/10 10 13	5 min 34 min 39 min 2/10 10 13	16

5 min 34 min 39 min 2/10 10 13 16

500g de tomates
200g de azúcar
100g de aceite
100g de vinagre de vino
60g de concentrado de tomate
1 cebolla
1 cucharada de mostaza
Pimentón
Nuez moscada
Sal y pimienta negra

Para obtener una excelente receta de ketchup en Thermomix :

Â»

Pelar la cebolla, cortarla por la mitad y colocarla en el bol de la Thermomix.

Â»

Picar durante 5 segundos a velocidad 7.

Â»

Luego, raspar las paredes del bol.

Â»

Agregar el aceite al bol de la Thermomix.

Â»

Mezclar durante 4 minutos a temperatura de cocción lenta a 70°C, sin colocar el tapón dosificador en la tapa.

Â»

Pelar los tomates sumergiéndolos en agua hirviendo.

Â»

Luego, cortar los tomates en cuartos y quitarles las semillas.

Â»

Colocar los tomates, el azúcar, la mostaza, el concentrado de tomate, el vinagre de vino, el pimentón, la nuez moscada, la sal y la pimienta en el bol de la Thermomix.

Â»

Colocar el tapón dosificador en la tapa.

Â»

Programar durante 15 segundos a velocidad 5.

Â»

Kétchup casero con magimix

Raspar las paredes del bol con la espátula.

Â»

Cerrar el bol de la Thermomix.

Â»

Finalmente, cocinar durante 30 minutos a 100°C a velocidad 3.

Verter el ketchup casero en frascos de conservas o tarros. Luego, dejar enfriar