

Sofrito, la base de las recetas mallorquinas

El sofrito es la base de la paella, del "arròs brut" y de muchos otros platos mallorquines.

Tiempo de preparación: 20 min. · Nivel de dificultad: fácil ·

Ingredientes

5 kg Tomate de ramallet maduro
1 cda Azúcar moreno
1 cda Flor de sal
1 cdta Pimentón dulce
1 cdta Pimienta negra molida
4 Dientes de ajo picados
4 cda Aceite de oliva D.O.
1 kg Pimientos verdes

Preparación

Primero de todo, lavar bien los tomates de Ramallet (u otra variedad de tomate que sea aromática). Cortar por la mitad y rallar las mitades con el lado cortado hacia abajo hasta que quede sólo la piel.

Calentar un buen chorro de aceite en una sartén.

A continuación, pelar, cortar o picar el ajo y añadirlo en la sartén con el aceite.

Añadir los tomates rallados, la sal, la pimienta y el pimentón y revolver un poco.

Cocer a fuego lento durante 1 hora con la tapa cerrada. Pasada una hora, añadir dos cucharadas de azúcar para quitar el ácido de los tomates. Retirar del fuego y dejar enfriar un poco.

Después, hacer puré de la mezcla y verter la salsa de tomate resultante en tarros y rociar con un poco de aceite de oliva.

Colocar los tarros en una cacerola y llenarla de agua hasta la altura de los tarros. Hervir

durante 20 minutos.

Dejar enfriar los tarros en la olla con el agua.

Las conservas forman un vacío cuando se enfrían y se mantienen hasta un año en buen estado si se almacenan en un lugar oscuro y fresco.