

## SALSA DE TOMATE NATURAL

para agregar a las carnes o pastas

 30 minutos 5 porciones

### INGREDIENTES

- 500 gramos de tomate
- 1 cucharadita de canela (2 g)
- 1 cucharada de azúcar morena (18 g)

### MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Moler todos los jitomates junto con 2 ajos, sal, pimienta, orégano seco, romero en polvo, canela y 2 cucharaditas de stevia. o azúcar
- 2º Dejar que se sazone y consuma un poco y retirar del fuego.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN (104 g)	% DDR
ENERGÍA	31 kcal	32 kcal	2 %
GRASA	0 g	0 g	0 %
GRASAS SATURADAS	—	—	—
COLESTEROL	—	—	—
SODIO	1 mg	1 mg	0 %
H. CARBONO	7 g	8 g	3 %
AZÚCARES	3 g	3 g	—
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	1 g	5 %
PROTEÍNA	1 g	1 g	—