



INGREDIENTES:

- 150 gramos de cebolla
- 50 gramos de aceite de oliva
- 2 pimientos jalapeños
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada sopera de azúcar moreno (rasa)
- un buen chorreón de vinagre
- sal y pimienta
- 800 gramos de tomate triturado

ELABORACION:

1. Echar en el vaso los pimientos jalapeños y los ajos a trozos las dos cosas, y **trocear 2 segundos a velocidad 2**

Sacar y reservar.

2. Sin lavar el vaso poner en él la cebolla a trozos homogéneos y **trocear 2 segundos a velocidad 5**

Bajar los restos de las paredes con ayuda de la espátula, añadir la sal, la pimienta y el aceite y

sofreír 10 minutos a temperatura 100 grados velocidad 1. Ha de quedar un sofrito pochadito pero no dorado) Agregarle los jalapeños y el ajo picado y **programar 5 minutos a temperatura 80 grados velocidad 1.**

3. Si queremos que la salsa quede de una textura fina, triturar a velocidad de 5 a 7 progresivo ó de 5 a 10 progresivo, durante 15 segundos (depende de la textura que deseamos obtener si extremadamente fina, o ligeramente fina) **daremos hasta el 7 ó hasta el 10)**

4. Añadirle el azúcar moreno, el vinagre y el tomate triturado, y programar 20 minutos a temperatura 80 grados, velocidad 1.

5. Pasado este tiempo, tener la salsa espesando en principio de 20 a 30 minutos a temperatura 80 grados velocidad 1

, cambiando el cubilete por el cestillo, si salpica, pero ir vigilándola para que no quede demasiado consistente. Si está muy líquida darle unos minutos más a la misma temperatura y velocidad, y si la encontramos demasiado espesa, añadirle un poquito de agua o caldo de verduras, e igualmente programar unos minutos más a la misma temperatura y velocidad.

6. Una vez conseguida la textura deseada, sacar y comprobar la sazón, y rectificar si es necesario, y mezclar a velocidad 3 unos segundos. Si se desea dejar espesar sin prisa a fuego muy lento en una cacito hagámoslo.

Una vez obtenida la **Salsa picante de kebab** sólo tendremos que servir la salsa sobre los Kebab y dejarlo macerar una hora o más antes de ponerlos en la parrilla.

Y listo.

(Estas Fotos no son mías aun, las ví en la red, pero no se de quien son).

