

Base de samfaina (textura C)

Ingredients per a 10 racions

Ceba	550g
Pebrot verd trossejat congelat	100g
Pebrot vermell trossejat congelat	75g
Tomàquet natural triturat	1000mL
Pebre vermell	5g
Oli d'oliva verge extra	25mL

Elaboració

- 1 Preescalfar oli en una paella.
- 2 Trossegeu la ceba i coeu-la fins que es comenci a daurar. Tot seguit, afegiu-hi els pebrots. Coeu-ho durant un parell de minuts més.
- 3 Afegir el tomàquet natural triturat i deixar coure i concentrar durant 45 minuts.
- 4 Abatre fins a la temperatura de 3°C.
- 5 Tritureu-ho i reserveu-ho en fred.

Observacions

Com que és una base per a altres preparacions, no cal colar ni afegir espessidor. Recordeu que una forma fàcil de comprovar que la textura és adequada, és clavant una cullera de plàstic petita que s'ha de mantenir dreta.