



Salsa de Tomate Antiinflamatoria

Si algo tengo claro, es que una buena salsa puede metamorfosear completamente un plato, y de allí la importancia que le doy a los aliños y salsas♥. Y si encima, además de sabor, potenciamos **poderes terapéuticos**, ya me parecen una pieza indiscutible a la hora de querer comer healthy y disfrutar de cada bocado. Y de aquí la creación de esta **Salsa de Tomate Antiinflamatoria**, sin azúcar, puro pigmento natural y de sabor, una perdición!!

Vais a poder acompañar tantas cosas con estas salsa!! Las [barritas de tempeh](#) por supuesto, pero también platos de pasta, legumbres, fuentes de verduras, ensaladas, hortalizas crudas, queda bien en todo, a modo de paté como de salsa, super versátil!

Esta salsa de tomate antiinflamatoria, lleva fuente

probiótica gracias al vinagre sin pasteurizar, **antioxidante** gracias al pigmento del pimentón y tomate, y poder **antiinflamatorio** gracias a la cúrcuma. Un tratamiento **celular anti-aging** y **reparador** a nivel celular y de cuidado para la microbiota, un auto-regalazo vamos!

Y es que fue un auténtico éxito en el showcooking como en casa, de lo buena y rica que está, así que ahora, os toca a vosotros! A poner color al plato y mucha felicidad con esta salsa de la vida!

Vais a necesitar...

Ingredientes para la salsa de tomate antiinflamatoria

- 1 taza de tomates rojos maduros y despepitados
- 5 = $\frac{1}{2}$ taza de tomates deshidratados, previamente remojados en agua durante 10 minutos (no tirarla)
- 2 c.soperas de vinagre de manzana sin pasteurizar
- 1 pizca de sal no refinada
- 1 c.postre de pimentón ahumado
- 1 c.sopera de orégano bio
- 3 c.soperas de aceite de oliva virgen
- 1 c.postre de supralimento de cúrcuma con pimienta negra molida
- 1 c.sopera de cebolla seca en polvo o copos
- 2 c.soperas del agua del remojo de los tomates

Elaboración

1. Mezclar en una batidora todos los ingredientes, salvo los tomates deshidratados y su agua, hasta que se forme una salsa homogénea.
2. Añadir los tomates rehidratados y parte del agua del remojo, y volver a batir unos pocos minutos.
3. Verter en un bol y reservar.

