

Tips

# Elaboración de salsa de tomate



UTILIZAR SIEMPRE  
DELANTAL  
Y COFIA O GORRO.

1. **Las nuevas variedades de tomate tienen menor acidez**, por eso es fundamental agregar dos cucharadas soperas de vinagre blanco de alcohol por cada botella de kilo, para acidificar la salsa (no modifica el sabor y es fundamental para **evitar el Botulismo**).

2. Es recomendable que la **conserva de tomate lleve sólo tomate**, sin agregar ninguna otra verdura (morrón, albahaca, ajo, etc). **En caso de querer elaborar con estos agregados, es imprescindible pasar por el autoclave.**

3. Los **envases de vidrio pueden ser reutilizados** pero las **tapas siempre deben ser nuevas** para garantizar hermeticidad.

4. Hervir a baño maría **tapando completamente con el agua los envases.**

5. Comenzar a contar el tiempo de hervor cuando haya una ebullición fuerte.

- Botellas de ½ Kg.: hervir 30 min.

- Botellas de 1 kg.: hervir 60 min.



**cfpa 2**  
**Puesto Chañar**  
CAPACITACION AGROPECUARIA

[www.puestochanar.com](http://www.puestochanar.com)