



# ARENQUE MARINADO TRADICIONAL

TIEMPO TOTAL DE PREPARACIÓN Y COCINADO: 15 MIN

TIEMPO DE ENFRIADO: 1 H

## INGREDIENTES

- 4 cucharadas de aceite vegetal
- 200 g de puré de tomate
- 200 g de azúcar en polvo
- 80 ml de agua
- 120 ml de vinagre blanco
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/4 de cucharadita de eneldo seco
- 1/4 de cucharadita de

## PREPARACIÓN

1. Calienta el aceite en una sartén iCook grande a temperatura moderada hasta que esté caliente.
2. Echa el puré de tomate y lleva a ebullición sin dejar de remover. Reduce el calor y añade el azúcar.
3. Cocina hasta que el azúcar se haya disuelto antes de retirar del fuego. Añade el agua, vinagre, sal, eneldo y pimienta.
4. Coloca el arenque en un tarro grande de cristal. Echa la salsa de tomate encima.
5. Deja que enfríe a temperatura ambiente antes de cerrar bien con la tapa. Enfría en el frigorífico durante 1 día antes de servir.