

Sofrito



2 cebollas , cortadas en pedazos grandes.

3 o 4 pimientos Italianos para freir o pimientos “cubanela” (Cubanelle)

16 a 20 dientes de ajo, limpios

1 ramillete o manojo grande de cilantro, lavado

4 hojas de recaó (culantro), u otro manojo o ramillete de cilantro

3 a 4 tomates ciruelas (Plum) maduros, limpios, cortado en pedazos

1 pimiento morrón rojo (Bell), limpio de corazón y semillas, cortado en pedazos grandes.

Si no puede encontrar ajíes dulces o culantro, no se preocupe. Aumente la cantidad de cilantro

1. Pique la cebolla y el cubanela (o los pimientos Italianos) en la taza de su procesador de comida (food processor), hasta triturar. Con el procesador en marcha, agregue los otros ingredientes, uno por uno, y procese hasta la suavidad. El sofrito puede ser congelada para uso en el futuro. Guarde el Sofrito en su refrigerador, en esas bolsitas plásticas reusables que venden para guardar comida. Llene cada bolsita con una media taza ($\frac{1}{2}$) aproximadamente. De esta manera puede tenerlo a mano cuando lo necesite. De hecho, puede agregar el Sofrito a su receta tan pronto sale del refrigerador.

Yield: 4 Tazas.

El Culantro no es Cilantro. El Culantro se caracteriza por tener hojas largas y bordes irregulares. Cuando de sabor se trata, el Culantro es como el Cilantro multiplicado por diez. Es un ingrediente interesante para el Sofrito, pero no necesario.