

# Crema de Tomate, Albahaca con Galletas de Arroz

Tiempo de preparación: 40 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** c/n

**Albahaca fresca:** c/n

**Cebolla:** 1 unidad

**Tomate triturado:** 500 Gramos

**Agua:** 1 y 1/2 Litro

**Arroz:** 60 Gramos

**Sal y Pimienta:** c/n

## Galleta de Arroz

**Aceite de oliva virgen extra:** c/n

**Arroz:** 100 Gramos

## Preparación de la Receta

- Rehogar la *cebolla* picada en aceite de oliva.
- Cuando se haya pochado bien agregar el **tomate**, el agua y cocinar un minuto.
- Añadir el **arroz** y *sazonar*.
- Cocinar 20 minutos y triturar.
- Mientras tanto preparar la galleta.
- Cocer el *arroz* 25 minutos, para que quede bastante blando y triturar con parte de su agua de cocción.
- Extender esta masa sobre un papel de horno, tiene que quedar una capa fina.
- Hornear durante 1 hora a 120 ° C.
- Romper las galletas y freír en abundante aceite.
- Triturar las hojas de **albahaca** con aceite de oliva.
- Emplatlar la **crema** y decorar con unas gotas de aceite de *albahaca* y las galletas de *arroz*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/crema-con-tomate-y-albahaca>