

Crema de tomate con berberechos

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Tomates bien maduros: 1 k

Berberechos: 500 g

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Perejil fresco: Cantidad necesaria

Puerro: 1 Unidad

Pimienta: A gusto

Papa: 1 Unidad

Limon: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Limpiar y cortar los tomates, el *puerro* y la *papa*.
- En una olla con un poco de aceite, rehogar el *puerro* picado y la *papa* cortada.
- Incorporar los tomates limpios y cortados. Salpimentar, cubrir con agua y cerrar la olla durante 6 minutos.
- Por otro lado, cocinar al vapor los berberechos. Sacarlos cuando estén abiertos y reservar.
- Pasado el tiempo de cocción de las verduras, abrir la olla, triturar todo y pasarlo por un colador. Salpimentar y reservar.
- Servimos la **crema** fría en una copa, añadir una cucharada de berberechos, unas gotas de *limón* y una pizca de *perejil*. Agregar un chorrito de aceite.

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