

Crema de tomate rostizado con furikake de lacto tomate

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Ingredientes la crema de tomate

Jitomates: 6 Unidades

Cebolla blanca: ¼ Cebolla blanca

Tomillo fresco: 1 Cucharadita

Albahaca fresca: 1 Cucharadita

Crema de leche de vaca: 1 Taza

Pimienta negra molida: A gusto

Sal de grano:

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo: 2 Dientes

Aceite De Oliva: ¼ taza

Orégano fresco: 1 Cucharadita

Caldo De Pollo: 2 Cucharada

Sal: A gusto

Albahaca: 16 Ramas

Queso Parmesano: 1 Cucharada

Ingredientes para el furikake de lacto tomate

Masa de maíz nixtamalizado: 2 Unidades

Aceite De Oliva: A gusto

Sal de mar: Cantidad necesaria

Pasta deshidratada de lacto tomate: 1 Cucharada

Ingredientes para servir

Jitomate cherry: Cantidad necesaria

Bolitas de queso de cabra: Cantidad necesaria

Furikake de lacto tomate:

Pesto de albahaca:

Preparación de la Receta

Paso a paso

- Precalienta el horno a 400°F (200°C).

Para preparar la crema de tomates

- Pica finamente el *ajo* y la *cebolla*.
- Corta los jitomates en trozos pequeños y coloca sobre una charola cubierta con un tapete de silicón.
- Cubre con el *ajo*, la *cebolla*, el aceite de oliva, sal y pimienta
- Hornea durante 30 minutos o hasta que los jitomates se vean rostizados.
- Retira del horno, deja enfriar un poco y licua con el *tomillo*, el *orégano*, la *albahaca*, el caldo hasta conseguir una mezcla homogénea.
- Cuela la mezcla (opcional) hacía una olla y deja *hervir*
- Agrega la **crema** de leche previamente calentada en una olla para que no se corte, e incorpora poco a poco con la pala
- Rectifica la sazón
- Reserva.

Para preparar el pesto

- Deshoja la *albahaca*, coloca las hojas de *albahaca* en el vaso de la licuadora con un poco de aceite de oliva, sal de grano y muele
- A través del orificio en la tapa y sin dejar de licuar, *añade* más aceite de oliva según haga falta, alternando con el queso parmesano hasta obtener una pasta verde espesa
- Reserva.

Para preparar el furikake de lacto tomate

- Corta las tortillas en tiras delgadas y después en cuadros pequeños
- Fríe los cuadritos de tortilla en una sartén con aceite de oliva y un poco de sal de mar hasta *dorar*
- Coloca las tortillas fritas sobre una servilleta de papel para remover el exceso de aceite y espolvorea con polvo de lacto **tomate**.

Para Servir

- Coloca la *crema* de *tomate* rostizado en un tazón y adorna con pesto de *albahaca*, una bolita de queso de cabra, jitomates cherry cortados a la mitad y espolvorea con **furikake** de lacto *tomate* para agregar sabor y vida.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/crema-de-tomate-rostizado-con-furikake-de-lacto-tomate>