

Crema de Tomate y Albahaca

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 200 miliitros

Cebolla: 1 unidad

Sal y Pimienta: c/n

Vinagre: 1 cda

Albahaca: 1 Manojó

Dientes de ajo: 3 Unidades

Tomates rojos: 2 kilos

Preparación de la Receta

- Lavar y cortar por la mitad los tomates y salpimentar.
- Rociar un poco de aceite de oliva virgen extra.
- Les damos la vuelta y volvemos a salpimentar.
- Añadir unas hojas de **albahaca** y freír hasta que estén bien fritos.
- Picar la *cebolla* y los dientes de *ajo*.
- En una *cacerola* ponemos 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra y pochar la *cebolla* y los ajos a fuego medio bajo
- Añadir entonces el *vinagre* y los tomates con toda el agua que hayan soltado
- Subir el fuego medio-alto y dejar *saltear* hasta que todo se haya integrado.
- Añadir un manojó de *albahaca* fresca y con ayuda de un robot de cocina o una batidora de mano triturar hasta obtener una textura lisa y fina.
- Servir la *sopa* de **tomate** bien caliente y terminar con un buen chorreón de aceite de oliva virgen extra.

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