

## Crema de Tomate y Albahaca

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

Aceite De Oliva: 200 miliitros Albahaca: 1 Manojo

Cebolla: 1 unidadDientes de ajo: 3 UnidadesSal y Pimienta: c/nTomates rojos: 2 kilos

Vinagre: 1 cda

## 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 manojo de *albahaca* fresca y con ayuda de un robot de cocina o una batidora de mano triturar hasta obtener luna 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