

Salsa criolla asada

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite: 30 cc

Morrón Rojo: 200 g

Tomate: 200 grs.

Cebolla: 150 g

Sal y Pimienta: A gusto

Queso Crema: 250 grs.

Ajo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Llevar al horno los morrones, *cebolla*, *ajo*, *tomate*.
- Retirar, *pelar* los tomates y los morrones, colocar todo en el vaso del mixer, procesar, agregar queso *crema* y un poco de aceite.

Emplatado

- Sobre una bruschetta colocar la criolla asada, *fetas* de *jamón* crudo y terminar con hojas de *núcula*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salsa-criolla-asada>