elGourmet

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