Salsa criolla



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite: 30 cc
Ajo: 1 Diente
Tomate: 200 grs.
Vinagre: 10 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Morrón Rojo: 200 g
Cebolla: 200 g

Preparación de la Receta

- En un bowl colocar *cebolla*, *ajo*, *morrón* rojo, *tomate*, *condimentar* con sal y pimienta, incorporar *vinagre* blanco y aceite de maíz, terminar con *perejil* picado.
- Separar una parte de la criolla, agregarle mas aceite, llevar al fuego, entibiar la preparación y procesarla.

Emplatado

- En un plato colocar la milhojas de *papa*, *costilla* de *cerdo*, al lado colocar una quenelle de criolla clásica y salsear con la criolla procesada.

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