

Salsa de Tomates Tatemado sobre Crostini

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ajo tatemado: 1 Diente

Chile serrano tatemado: 1 unidad

Epazote: c/n

Pan de campo chico congelado: 1 unidad

Cebolla tatemada: 1/4 unidad

Crema de ostión ahumada: c/n

Tomates: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- En sartén sin aceite *tatemar* los tomates cortados en mitades por ambos lados.
- Cocinar hasta obtener el *color* deseado.
- Mojar el pan de campo congelado con agua y llevar a horno a 180° C por 10 minutos para regenerar.
- Colocar los tomates, *ajo* pisado, *cebolla* picada, *chile* serrano (todo tatemado), aplastar y romper todo con las manos hasta formar una salsa rústica.
- Tostar el pan regenerado y untar las rebanadas con *crema* de *ostión* ahumada.
- Colocar encima de cada *rodaja* de pan abundante salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salsa-de-tomates-tatemado-sobre-crostini>