Salsa Roja



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Dientes de ajo: 2 Unidades
Laurel: 1 Hoja
Sal: c/n
Croutons de pan: 100 Gramos
Tomates: 3 Unidades
Pimiento rojo: 1 unidad
Tomate negro: 1 unidad

Preparación de la Receta

- En olla de hierro con aceite de oliva tomates en octavos, pimientos en tiras gruesas, *ajo* machacado, *laurel*, salsa de tomates y sal hasta que se deshagan los tomates y se haya espesado.
- Añadir croutons y procesar con mixer.

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