Salsa rosa

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Coulis de tomate: 1000 cc
Crema de leche: 600 cc
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Mezclar una parte de *crema* y una parte de coulis, llevar a hervor y rectificar los condimentos.
- Acomodar los crepes en un cuenco de loza previamente enmantecado, salsear, espolvorear con queso rallado y *gratinar* en un horno a 220º c hasta que la superficie este bien dorada.
- Puede usar el horno y para calentar bien la preparación y luego terminar la preparación en la parrilla del mismo.

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