Salsa rouille



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Morrón: 1 Unidad
Yema: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Puré de tomates: 100 g
Aceite De Oliva: 150 g
Papa: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Pimienta de Cayena: A gusto

Preparación de la Receta

- Asar papas con piel.
- Asar y *pelar* morrones.
- En el vaso del mixer colocar la *papa* junto con los morrones, el puré de tomates, *ajo* picado, yemas de *huevo*, sal, pimienta y pimienta de *cayena*.
- Procesar e ir agregando de a poco el aceite de oliva.

Emplatado cuñas de papa

- En un plato colocar las cuñas de *papa* asadas al horno con hierbas y aceite de oliva, al lado colocar una cazuela pequeña y en la misma la salsa rouille.

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