

# Crema tomates al gin

Tipo de plato: Salsas · Procedencia: Mavillum · Autor: Alexia

## INGREDIENTES

|          |                   |
|----------|-------------------|
| 0        | Aceite oliva      |
| 1        | Cebollas          |
| 1 taza/s | Nata              |
| 1 copa/s | Ginebra — pequeña |
| 1 bote/s | Jugo tomates      |
|          | Pimienta negra    |
|          | Sal               |
| 200 gr   | Tomate — frescos  |

## ELABORACIÓN

Corte la cebolla finamente y luego súdela en aceite de oliva. Añada los tomates pelados y cocine con la cebolla a fuego suave por 30 minutos.

Agregue el jugo de tomate y deje que se reduzca un a 1/4 del volumen original. Luego vierta el gin y deje cocinar por 20 minutos más.

Finalmente condimente a gusto y añada la nata. Si es necesario, pase la mezcla por la juguera y por un cedazo