

Crema tomates al gin

Tipo de plato: Salsas | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos | Dificultad:

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 súdeela 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