

Salsa de albahaca, tomate y puerro



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 6

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/salsa-de-albahaca-tomate-y-puerro>

Preparación

En una olla grande, derrita la manteca a fuego medio-alto. Añadir los puerros y el apio y sazonar con una pizca de sal. Cocine, revolviendo con frecuencia hasta que las verduras se hayan suavizado, pero no estén dorados, unos 10 minutos. Añadir los tomates y su jugo y revuelva, rompiendo los tomates con una cuchara de madera. Agregue la albahaca y el caldo de pollo. Llevar a fuego lento, tapar y cocinar hasta que los tomates se hayan suavizado, unos 25-30 minutos.

Usando una batidora de mano, procese la salsa hasta que tenga la consistencia deseada. Sazone la salsa con sal y pimienta a gusto. Servir con una cucharada de crema fresca. Disfrute!



Ingredientes

- 3 cucharada/s Manteca
- 2 Puerros
- 3 Apios picados
- 1/2 cucharadita/s Albahaca
- 1 taza/s Caldo de pollo
- 800 gramo/s Tomates pelados enteros
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Crema de leche

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Salsa, Recetas de Ayuda