

# **RESTAURANTE BAKARTXO**

## **CREMA DE TOMATE**

- Un Kg. de tomates sin piel ni semillas (pueden ser de bote).
- Una patata mediana pelada y cortada en rodajas finas.
- Una cebolla mediana pelada y cortada.
- Margarina / mantequilla y aceite de oliva.
- Perejil y albahaca.
- Fondo de pollo y verduras o solo de verduras o agua en su defecto.
- Crema de leche fresca.
- Leche.
- Azúcar / sacarina. Sal y pimientas recién molidas.

Rehogar la patata y la cebolla con margarina / mantequilla y aceite de oliva. Cuando la cebolla amarillee añadir el tomate, la albahaca, el perejil y salpimentar. Cocer hasta que el tomate huela a frito, añadir entonces el azúcar / sacarina y dejar cocer diez minutos más.

Pasado este tiempo, cubrir con el fondo de pollo y verduras o de verduras solo y cocer una media hora o hasta que las verduras estén blandas.

Pasar por la batidora hasta conseguir una crema fina, añadir entonces un vaso de leche y remover fuertemente para que no se corte ya que con el ácido del tomate se hacen unas bolitas que desaparecen si se pasa por la batidora de nuevo. O añadir la leche caliente.

En el momento de servir echar un chorro de crema de leche en cada plato o cuenco.