



CREMA DE TOMATE ASADO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 7 tomates maduros
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo pelados
- 2 cdas de margarina sin sal La Villita
- Pizca de azúcar
- 3 tzs de caldo de pollo o verduras o agua

MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta es exquisita y fácil de preparar, amiga.

Lavamos los tomates y la cebolla, los cortarlos en trozos y los ponerlos junto con los dientes de ajo en una sartén a fuego medio con 1cda de margarina, agregamos sal y pimienta al gusto.

Revolvemos y mezclamos para que todo se impregne. Hasta que estén suaves y ligeramente dorados los tomates, retiramos y ponemos todo dentro de una olla mediana.

Agregamos el caldo o agua a la olla con los tomates asados y cocinamos por 10 minutos. Retiramos y si fuera necesario dejamos enfriar un poco para poder servir y disfrutar. ¡Deliciosa!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita