

Crema de tomate

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15 '
- 40 '
- 4



Comentario nutricional

El tomate se puede considerar hortaliza o fruta ya que, comparado con otras verduras, contiene mayor cantidad de azúcares simples.

Modo express

1. Pele y pique el puerro y la cebolla; pele los dientes de ajo; lave y corte los tomates por la mitad.
2. Introduzca los tomates en la cubeta junto con las ramitas de tomillo, el orégano y una pizca de sal. Riegue con un chorrito de aceite, cierre la tapa y programe el menú Horno 20 minutos a 166º.
3. Cuando acabe, retire el tomillo de la cubeta y añada las patatas, el puerro, la cebolla y el agua. Cierre la tapa y programe el menú Presión 20 minutos a 135º.
4. Traslade el contenido de la cubeta a otro recipiente, tritúrelo y pase la crema por un colador chino. Rectifique la sal y sirva, si lo desea, decorada con queso fresco o feta.