Crema de tomate y calabacín

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 1 kg. de Tomate
- 1 kg. de Calabacín
- 3 Ajo
- Aceite de oliva
- 2 cucharaditas de Azúcar
- 300 ml. de Caldo de ave
- 1 cucharadita de Vinagre de Módena
- 150 g. de Queso de cabra tierno
- Picatostes
- Sal
- Albahaca

Preparación:

Paso 1

Saltear en un wok o una sartén grande los tomates sin piel y cortaditos en dados junto con el calabacín pelado y también cortado en dados. Añadir el azúcar, el vinagre, el ajo picado y el aceite. Triturar todo junto unas hojas de albahaca y el caldo caliente. Pasar por un colador para eliminar las semillas. Servir con los picatostes y el queso de cabra en dados.