

Creador: Babanzo **Recetizador:** Vicky Fabregat



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Ideal para echar en nuggets, fingers de pollo, alitas fritas, etc...

Descripción:

Receta copiada a CocinillasYum de Youtube.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 cebolla
- 1 rama de apio
- 1 pimienta verde
- 1 diente de ajo
- 2 guindillas
- 4 cucharadas de tomate triturado
- 1 pastilla de AVECREM
- Medio litro de agua
- 1 cucharadita de chile en polvo
- 1 cucharadita de comino molido

Preparación:

Paso 1

Cortar la cebolla, el apio y el pimienta verde en cuadraditos pequeños.

Paso 2

Pochar las verduras con el ajo muy machacado y las guindillas.

Paso 3

Cuando esté todo pochado añadir el tomate. Cocinar 5 minutos.

Paso 4

Echar el agua y el AVECREM y cuando rompa a hervir, añadir el chile en polvo, el comino y sal.

Paso 5

Hervir 10-15 minutos.

Paso 6

Si queremos una salsa fina, quitar las guindillas, pasar por la batidora y colar. Si nos gusta en plan rústico dejarla tal cual (yo la prefiero así)