



Crema fría de tomate y pimiento asado con tostadas de queso mahonés

30 SEPTIEMBRE, 2019

Hoy os presentamos una receta de Lara Munguía participante del I Concurso Bonnyssa, muchas gracias por compartir tu receta con todos nosotros.

Ingredientes:

- 1 botella de zumo de tomate bonnyssa
- 1 bolsa de tomates secos bonnyssa
- 1/2 pimiento asado
- 1 vaso y medio de vino blanco
- 3 puerros
- Romero fresco
- 1 diente de ajo
- 1 barra de pan rustico
- 1 trozo de queso mahonés
- Albahaca
- Romero
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva
- Mezcla de semillas

Preparación

Primero vamos a asar un pimiento, no muy grande, a unos 150°C hasta que esté bien tierno. Para evitar que se nos infle y nos explote, lo vamos a pinchar un par de veces con un cuchillo.

Mientras se asa el pimiento, poner los tomates en un cuenco apto para microondas, y cubrirlos de vino blanco.

Calentar durante tres minutos en el microondas y sacar con cuidado de no quemarse. Agregar más vino, hasta que cubra, y dejar reposar unos 30 minutos para que se rehidraten.

Pasados los 30 minutos colar y secar bien los tomates, reservar unos 7 tomates, y el resto ponerlos en un tarro hermético con un diente de ajo pelado, una ramita de romero, y cubrir con aceite de oliva virgen extra. No tires el jugo de vino y tomate, ya que lo utilizaremos para nuestra crema.

Una vez asado el pimiento, picar los puerros a brunoise, pelar el pimiento, y picar la mitad, la otra mitad lo reservamos para otra ocasión.

En una olla saltear el puerro con un chorrito de aceite de oliva, cuando se haya pochado bien el puerro, añadir el pimiento, saltear unos minutos y agregar un poco del jugo de tomate y vino que habíamos guardado. Dejar que se consuma el alcohol y agregar el zumo de tomate, los tomates rehidratados que habíamos reservado, y un par de hojas de albahaca. Tapar la olla y cocinar unos 15-20 minutos.

Pasado el tiempo salpimentar, triturar bien con un tourmix o batidora de vaso, y pasar por un colador para que quede una crema más fina y suave. Volver a corregir de sal y pimienta, y si para tú gusto está un poco ácida, puedes agregar 1/4 de cucharadita de azúcar. Dejar templar la crema y guardar en una jarra en la nevera para que enfrie.

Cuando la crema esté bien fría, cortar unas rebanadas de pan, con el corte oblicuo, pincelar con el aceite en el que hemos guardado los tomates, y tostar en la sartén, agregando por cada lado del pan, una buena capa de queso mahonés rallado. Tostar por los dos lados el queso, hasta que nos queden unas tostas doradas y crujientes.

Por último tostar en la sartén un puñado de semillas, sin nada de aceite. Servir la crema en un bol, colocar las tostas de queso mahonés, dos o tres tomates en aceite de oliva, un puñado de semillas, y unas hojitas de albahaca.

Puedes encontrar nuestro tomate seco y el zumo de tomate en supermercados Mercadona.

¡Muchas gracias por tu participación! Os animamos a todos/as a compartir vuestra receta Bonnyssa.