



## **crema de (ji)tomate rostizado**

Proveniente del México prehispánico, el (ji)tomate llega a Europa en el siglo 16 y se integra rápidamente a la cocina mediterránea. Sus vitaminas lo convierten en una opción muy saludable. Preparado en crema caliente o fría, es tan succulento que parece increíble lo sencilla que es la receta...



## **ingredientes para 6 personas**

1 kilogramo de (ji)tomates saladet  
2 dientes de ajo  
1 cubo de caldo de pollo  
20 mililitros de aceite de oliva extra virgen  
6 hojas de albahaca fresca  
queso de cabra fresco  
crutones  
sal y pimienta

## **preparación**

1. Hornear los (ji)tomates enteros y los dientes de ajo a 180°C por 45 minutos. Posteriormente, dejar enfriar.
2. Después de quitar el pedúnculo de los (ji)tomates, licuarlos con los ajos pelados, el cubo de caldo de pollo y el aceite de oliva.
3. Agregar las hojas de albahaca y licuar hasta obtener una consistencia cremosa.
4. Colocar en una olla y cocinar durante 15 minutos. De ser necesario, salpimentar.
5. Al servir, rallar queso de cabra fresco al gusto y añadir los crutones.

A esta receta se le puede agregar especias Jardin Secret:  
**aïnoa** para un sabor ligeramente picoso sin opacar el sabor  
**provence** para reforzar los sabores mediterráneos

