



Crema de Tomate con Albahaca

Esta succulenta receta le dará un toque de crema de tomate preparada desde cero, en tan solo 20 minutos.



 20 Tiempo

 4 Porciones

Ingredientes

- 1 lata (14.5 oz) de **Tomates Picados Basil, Garlic & Oregano Del Monte® (Diced Tomatoes w/Basil, Garlic & Oregano)**, escurridos
- 2 tazas de caldo de pollo
- 1 taza de crema de leche
- 20 hojas de albahaca picaditas para decorar
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

- En una olla mediana, mezcle los tomates con el caldo de pollo a fuego medio. Cuando el líquido comience a hervir, vierta la crema de leche. Si desea, agregue sal y pimienta al gusto y deje hervir a fuego lento por 15 minutos, revolviendo ocasionalmente.
- Cuando esté listo, vierta en una licuadora y licúe hasta obtener una mezcla cremosa.
- Sirva caliente en plato hondo y agregue las hojas de albahaca picada para decorar.

Tip Del Menú: Para un toque diferente, puede agregarle pollo mechado/deshilachado a la crema.