



Salsa de pimiento rojo

Descripci3n



Esta receta me la pasado RaÃ¶, es muy fÃ¡cil de hacer y estÃ¡ riquÃ­sima. Parece mentira que con tan pocos ingredientes obtengamos un resultado tan rico. Para acompaÃ±ar carnes, pescadosâ?|En esta ocasi3n a unos filetes de pavo.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 1/2 pimiento rojo grande.

- 1 cebolleta pequeña.
- 2 cucharadas de postre, sin colmar, de queso de untar, tipo Filadelfia.
- Aceite de oliva, sal.

Preparación:

Limpiamos, pelamos el pimiento y la cebolleta. Los picamos no demasiado menudos, reservamos.

Ponemos aceite de oliva en una sartén, la colocamos al fuego y echamos el pimiento y la cebolleta a pochar. No los haremos demasiado, para que su sabor sea intenso en la salsa.



Cuando empiecen a estar blandos, retiramos del fuego, escurrimos el exceso de aceite y vertemos en un vaso batidor. Añadimos el queso de untar y batimos con la batidora.



Tiene que quedar una crema suave y melosa, sin tropiezos.

A la hora de servir, la prefiero templada o caliente, no fría.

¿Y listo! Ya la tenemos. ¿Fácil o no?



Consejo: No escurriremos del todo el aceite, con el fin de que al batir, junto con el queso, le de cremosidad. Se puede preparar horas antes o la víspera de su consumo, meteremos en la nevera.

Visítanos en Facebook: facebook.com/masqpostres

Categoría

1. Sopas cremas salsas y purés

Fecha de creación

mayo 24, 2016

Autor

admin