

Waly



cazo



2 cucharadas aceite



1 zanahoria



1 cebolla



tomates



arroz

agua

pimienta blanca

pasapure

mantequilla

batido de las 2 yemas y vertido de la sopa

Crema de tomate

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva



CREMA DE TOMATE

Ración para 4 personas

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

RECETA

CAZO. - ACEITE. - ZANAHORIA. — En un cazo puesto al fuego echaremos 2 cucharadas de aceite, una zanahoria partida en trocitos y una cebolla picada. Lo revolveremos de vez en cuando con una cuchara y lo taparemos.

TOMATES. · ARROZ. — Cuando la cebolla se ponga blandita, agregaremos medio kilo de tomates cortados en trozos, 2 ó 3 cucharadas de arroz, una pizca de pimienta blanca en polvo y 1 litro de agua.

CHINO O PASAPURE. — Una vez que todo esté bien cocido, por un pasapuré o chino lo pasaremos o otro cazo, le añadiremos unos 25 gramos de mantequilla y lo dejaremos al fuego de 5 a 10 minutos más.

SOPERA. · YEMAS BATIDAS. — A una sopera, en la que habremos batido 2 yemas, echaremos todo el contenido del cazo.

PRESENTACION. — Serviremos en caliente en la misma sopera.