

# Crema de tomate en Thermomix

## Ingredientes:

- 2 puerros
- 2 zanahorias
- 20g de aove
- 2 patatas
- 2 latas de tomate entero pelado con su jugo
- Sal
- 1 manzana pequeña con la piel



## Preparación:

Lava y corta los puerros y las zanahorias. Echalos en el vaso con el aceite de oliva. Tritura 3 segundos a velocidad 5.

Baja los restos de las paredes y de la tapadera y programa 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Lava y chasca las patatas para que así, mientras se cocinan suelten el almidón y quede la crema más espesa.

Transcurrido el tiempo, añade las patatas, las latas de tomate, sal al gusto y la manzana cortada en varios trozos para quitar la acidez.

Programa 30 minutos, 100°C, velocidad 1. Coloca el cestillo encima de la tapa para evitar salpicaduras.

Si ves que el vaso está demasiado lleno, porque depende mucho de la cantidad de ingredientes y del jugo, saca a un recipiente un poco de la crema y tritura en dos veces.

Cuando termine el tiempo tienes que esperar un poco a que baje la temperatura. No se te vaya a ocurrir hacerlo en el momento, que te puedes quemar.

Tritura 30 segundos a velocidad 5, y después tritura 1 minuto a velocidad 10.  
Y ya lo tienes listo para comer.

Así estaría perfecto, pero si queda algún trocito y te gusta totalmente fino, puedes pasarlo por el colador chino para que no quede nada de nada.

## Sugerencia:

Es perfecto como receta para tu batch cooking o como fondo de congelador.

Puedes hacer la receta con la mitad de ingredientes, pero a mí personalmente en recetas que se pueden congelar, me gusta hacer más cantidad para luego tener de donde ir tirando los días que lo tengo más complicado para cocinar.

Yo lo que hago es porcionar en tarros de cristal y ponerte una pegatina donde pongo lo que es y directo al congelador para cuando me haga falta.

Acuérdate de dejar por arriba del tarro más o menos dos dedos sin rellenar, para cuando se congele, no vaya a estallar el tarro.

Teniendo organización, es más fácil comer saludable.