

DESAYUNO

PANES DE MONOS DE NIEVE CON QUESO Y SALSA DE TOMATE



Ingredientes:

- 7 gr levadura seca
- 1 cucharada de azúcar
- 500gr harina sin polvos
- Sal
- Aceite de oliva
- 1 cebolla en cubos
- ½ pimentón en cubos
- Pimienta
- Eneldo
- 1 tarro de tomates (400 gr)
- ½ taza queso mantecoso

Preparación:

- LA MASA
- Mezclar en un bowl 7 grs de levadura seca (o 21 gr de la fresca), 1 cucharada de azúcar, 100 ml de agua tibia. Tapar y dejar reposar 10 min. Hacer un volcán con 500 grs de harina sin polvos, 1 cucharada de sal, 4 cucharadas de aceite de oliva, la levadura (la que estaba reposando), 250 ml de agua tibia... amasar por 10 min. Si esta pegote le pones un poco más de harina. Debe quedar elástica y suave. Dejar leudar tapada por 30 o 40 min .



- LA SALSA DE TOMATES
- Poner en una ollita 1 cebolla en cubos, 1/2 pimentón en cubos, aceite de oliva, sal, pimienta y eneldo y cocinar hasta que esté blando. Agregar 1 tarro de tomates (400 grs) picados o enteros, 1 taza de agua y 1 cucharada de azúcar. Cocinar por 20 o 30 minutos. Procesar.
- ARMADO
- Poner la salsa de tomates en una fuente y que cubra todo el fondo. Cubrir con 1 1/2 taza de queso mantecoso o cualquiera que se derrita bien.
- Hacer 8 bolitas “grandes “como pelota de pin pon y 8 pequeñas. Ponerlas cómo sale en el video. Hacer los ojos y los botones con granos de pimienta, la nariz con zanahoria y la bufanda con tiritas de tomate. Reposar 20 min y llevar al horno a 180 grados por 30 min aprox o hasta que se doren levemente.
- Se come caliente para que cuando saquen una bolita de pan, salga con queso derretido y salsa.

