

Ajuntament de Castellar del Vallès

Entrepà de puré de tomàquet

Autora: Antònia Altimira

Llista d'ingredients:

Elaboració:

Moltes vegades quan obrim un pot de tomàquet no acabem de gastar-lo tot, ens queda un cul que no sabem que fer-me i l'acabem llençant a les escombraries, i una bona idea d'acabar-lo es fer-ne un entrepà de puré de tomàquet.

Posar el puré de tomàquet en una cassola petita i posar-lo al foc i esperar que bulli, baixar el foc i reduir una mica fins que quedi espès i ho ben remenem. Tot seguit hi afegim la mantega i ho anem remenant fins que quedi una crema, (sempre amb el foc ben baix). Finalment untar les llesques de pa amb aquesta crema i a sobre si afegeix l'orenga, ho posem al forn a 160° C durant 5 minuts, o fins que comencin a estar una mica rossos. Els traiem i els tallem a triangles.

- [Avís legal](#)
- [Sobre el web](#)
- [Accessibilitat](#)
- [Mapa web](#)

Ajuntament de Castellar del Vallès · Passeig Tolrà, 1 | 08211 Castellar del Vallès |
Tel. 93 714 40 40