

SOPA CREMOSA DE TOMATES

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

el sándwich

Pan ciabatta:

Queso mozzarella:

Manteca:

Queso Cremoso:

la sopa

Tomates: 3

Dientes de ajo: 5

Sal gruesa:

Albahaca:

Azúcar: 2 Cucharadas

Crema de leche: 200 ml

Cebolla: 1

Aceite de oliva:

Caldo de verduras: 1 L

Orégano:

Extracto De Tomate: 1 Cucharada

Preparación de la Receta

- En una asadera para horno, colocar los tomates en mitades, la *cebolla* en cuartos y los ajos
- Salpimentar y añadir un poco de aceite
- Llevar a horno medio durante 30 minutos.
- Una vez cocidos, colocar los vegetales en una licuadora
- Añadir *orégano*, hojas de *albahaca*, extracto de *tomate*, azúcar y el caldo
- Licuar y colocar nuevamente en la olla para calentar
- Incorporar la *crema* de leche y reservar caliente.

Para el sándwich de queso

- Untar *manteca* en un pan ciabatta, y añadir cubos de queso mozzarella y de queso cremoso
- Llevar al horno envuelto en papel de aluminio hasta que se derrita el queso

- Servir junto con la **sopa**.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-cremosa-de-tomates>