

Sopa de tomate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Tomates: 2 1/2 k

Tocino ahumado en fetas: 180 g

Cebolla: 750 g

Aceite de albahaca

Sal: A gusto

Hojas de Albahaca: 50 g

Crujientes de pan negro

Pan negro: 1 Unidad

Huevos pochados

Sal: A gusto

Huevos: 6 Unidades

Laurel: 2 Hojas

Caldo De Pollo: 1 L

Aceite De Oliva: 1 Taza

Aceite de trufas: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Licue los tomates y luego tamícelos.
- En una olla de acero inoxidable caliente con aceite de oliva saltee el *tocino* junto con la *cebolla*, ambos cortados en *brunoise*, una vez que la *cebolla* este transparente incorpore el **tomate** licuado, las hojas de *laurel* y el caldo de *pollo*, cocine a fuego lento durante 2 horas aproximadamente.

Crujientes de pan negro

- Corte el pan en láminas de 3mm de espesor.
- Tome un molde circular de 5cm de diámetro, envuélvalo con una lámina de pan y ate con un hilo, proceda del mismo modo con el resto de las rodajas de pan
- Lleve al horno precalentado a fuego medio hasta que el pan se seque.

Huevos pochados

- Tome un recipiente pequeño, de la medida de una taza, fórralo con papel film y vierta encima el *huevo* crudo (la clara y la yema sin cáscara), sazone con sal y unas gotas de aceite de trufa, cierre el papel film cuidando de no dejar aire pero si dejando un espacio y ate con un hilo
- Proceda del mismo modo con el resto de los huevos.
- En una olla con abundante agua hirviendo cocine los huevos durante 8 minutos aproximadamente.

Aceite de albahaca

- En una olla con agua hirviendo blanquee las hojas de *albahaca* solo unos segundos, retire y colóquelas en un bowl con agua helada unos minutos, luego retire y escúrralas.
- Coloque las hojas en un bowl, agregue el aceite y sazone con sal, luego procese y tamice.

Armado

- Transcurrido el tiempo de cocción de la **sopa** de *tomate* retire y licue.
- Una vez que las láminas de pan estén secas retire del horno y quite el hilo.
- Sirva en un plato hondo una porción de la *sopa* de *tomate*, luego coloque en el centro un crujiente de pan negro, por ultimo quite el hilo de un *huevo* poche y acomódelo dentro del crujiente.

Presentación

- Decore el plato con el aceite de *albahaca* y acompañe con un vino blanco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-tomate-3>