

Sopa de tomate con frutillas al chocolate

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Limon: 1 Unidad

Frutillas: 10 Unidades

Menta: Cantidad necesaria

Tomates maduros: 500 g

Chocolate negro: 100 g

Manteca: 50 g

Azucar: 100 g

Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria

Nueces: 1 Puñado

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En una batidora, trituramos los tomates con el azúcar
- Reservamos en la heladera.
- Por otro lado, en un bowl, añadimos el **chocolate** y la mantequilla/ *manteca* y lo derretimos en el microondas o a baño de María
- Mezclamos bien y mojamos las frutillas en el *chocolate*.

Para el emplatado

- Colocamos la **sopa** fría de **tomate** en un plato hondo y, encima, disponemos las frutillas que pasamos por el *chocolate*
- Decoramos con *menta* picada, nueces, aceite de oliva y *jugo* de *limón*.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-tomate-con-frutillas-al-chocolate>