

Sopa de tomate fresquita

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Aceite suave:

Apio:

Vinagre Blanco: 10 Ml.

Remolachas cocidas: 2 Unidades

Pimienta:

Tomate perita: 500 g

Agua:

Caldo de pollo sin grasa: 500 Ml.

Hielos:

Nata/Crema líquida: 100 Ml.

Sal:

Preparación de la Receta

- Para comenzar, pelamos y retirando todas las semillas de los tomates.
- Luego, mezclamos en una batidora con un poco de agua, hielo, la carne de los tomates, las remolachas cocidas y el caldo de *pollo*.
- Trituramos bien y condimentamos con sal, pimienta, aceite suave, *vinagre* y emulsionamos.
- Pasamos la **sopa** por un colador para eliminar impurezas.
- Servimos en vasos con hielo y decoramos con una ramita de *apio*, un chorrito de nata/crema y un poco de aceite suave.
- Si quieres que esta receta sea apta para celíacos asegúrate en el etiquetado de los productos de que son 100% libres de gluten.

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