Sopa de Tomate



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Acompañamiento

Queso Brie: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Pan de campo: 1 Unidad

Sopa

Pimienta: Cantidad necesaria
Caldo: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Cebolla: 2 Unidades
Albahaca: 20 Hojas
Tomates Perita: 10 Unidades
Ajo: 1 Diente
Zanahoria: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Sobre una tabla, picar las cebollas y el *ajo*
- Rallar las zanahorias, *pelar* los tomates y quitarles las semillas.
- En una olla con aceite de oliva, *saltear* las cebollas, zanahorias y el *ajo*
- Cocinar por unos minutos.
- Añadir los tomates y las hojas de *albahaca*
- Salpimentar, tapar y cocinar por 5 minutos.
- Incorporar cantidad suficiente de caldo y volver a tapar
- Una vez que hierva, cocinar durante 10 minutos más.
- Retirar y procesar con un mixer.
- En una grilla, tostar rodajas de pan de campo de ambos lados
- Al darlas vuelta, frotar con el diente de *ajo* y disponer trozos de queso brie sobre cada pan tostado.

Para evitar que el ajo se repita en el sofrito

qu&iacute

- Tale el germen.
- Al comprar las zanahorias, procura que tengan un *color naranja* vivo y que aún conserven hojas de *color* verde para asegurarte de que estén frescas
- Deben ser de tamaño mediano y estrecharse hacia final
- Las zanahorias gruesas son más duras y difíciles de cocinar.
- Haz pan casero ¡siempre es más rico y sabroso!

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