

Sopa de tomates con queso de cabra

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Tomates maduros: 8 Unidades

Cebolla blanca: 1 Unidad

Orégano seco: 10 g

Caldo De Pollo: 1 L

Azucar morena: 15 grs.

Cebolla Morada: 1 Unidades

Vino Blanco: 20 cc

Albahaca: 10 Hojas

Ajo: 3 Dientes

Tomillo seco: 10 g

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Bolitas de queso

Pimienta negra tostada: A gusto

Albahaca: 10 Hojas

Queso de Cabra: 25 g

Queso de cabra duro: 25 g

Crotones de pan a las hierbas

Aceite de romero: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Hierbas secas: 1 cdas.

Pan integral: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Pele y corte las cebollas en cubos
- Pele los ajos, corte al medio y retire el germen.
- Corte los tomates en cuartos y retire las semillas.
- En una polaca para horno rociado con aceite de oliva, coloque los tomates, las cebollas, el *ajo*, las hojas de *albahaca*, azúcar, vino blanco, *tomillo*, sal, pimienta y *orégano*.
- Lleve al horno precalentado a 180° a cocinar.

- Retire del horno y coloque en una licuadora junto con el caldo de *pollo*
- Llicúe, cuele y reserve.

Bolitas de queso

- En un mortero muele la pimienta negra tostada
- Corte la *albahaca* en juliana.
- En un bowl mezcle los 2 quesos, con las hojas de *albahaca* y la pimienta negra tostada.
- Forme las bolitas y reserve.

Crotones de pan

- Retire la corteza del pan de hierbas y corte en cubos pequeños.
- En una sartén rociada con aceite de oliva, coloque el pan a *dorar* a fuego bajo.
- Rocíe con aceite de *romero*.
- En una bolsa de plástico coloque las hierbas secas, sal, pimienta y agregue los crotones de pan, cierre la bolsa y sacuda bien para *condimentar* en forma pareja.

Presentación

- En una consomera sirva la **sopa** de *tomate* y acompañe con los crotones de pan y las bolitas de queso de cabra.

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