Sopa de tomates



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo De Pollo: 700 cc
Albahaca morada: A gusto
Tomates Perita: 2 Unidades
Tomates cherry: 300 grs.
Aceite De Oliva: 30 cc
Cebollas coloradas: 2 Unidades
Morrón colorado: 1 Unidad
Vino Blanco: 200 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Orégano fresco: A gusto
Ají molido: A gusto
Tomillo: 1 Rama

Aceite de perejil

Chile: 1 Unidad
Perejil: 10 g
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 50 cc

Huevos poché

Huevos: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte las cebollas en pluma.
- Corte el *morrón* al medio, elimine las semillas, las nervaduras y finalmente corte en juliana.
- Pele los tomates perita y corte al medio.
- Desgrane el *orégano*, el *tomillo* y la *albahaca*.
- En una *cacerola* con aceite de oliva rehogue la *cebolla* y el *morrón*.
- Agregue los tomates cherry y los perita.
- Deglase con el vino y deje reducir.
- Aromatice con el *orégano*, *tomillo* y *albahaca*.
- Vierta el caldo y deje cocinar durante 20 minutos aproximadamente.
- Condimente con sal, pimienta y *ají* molido.

Aceite de perejil

- Pique el *chili* y el *perejil*.
- Mezcle con el aceite, sal y pimienta.

Huevo poché

- Casque el *huevo* y cocine en abundante agua hirviendo durante 5 minutos.

Presentación

- Sirva la **sopa** en un plato hondo, el *huevo* en el centro, rocíe con el aceite de *perejil*.

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