

Sopa Fría de Tomate

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Acompañamiento

Cebolla de verdeo: 4 Unidades

Huevo: 1 Unidad

Aceite De Oliva: c/n

Sopa

Agua: 1/2 Taza

Almendras: 1/2 Taza

Ajo: 1/2 Diente

Sal: c/n

Vinagre de jerez: 50 Mililitros

Jitomates Saladet o Tomate perita: 6 Unidades

Pan bolillo: 1/2 unidad

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

Sopa

- Remojar el pan con el *vinagre* y licuar con el *jitomate*, las almendras, el *ajo*, sal y agua hasta obtener una mezcla tersa y suave.
- *Sazonar* con sal.

Armado

- Servir la **sopa** fría de *jitomate*, terminar con *huevo cocido* cortado en rodajas y la *cebolla* de verdeo picada.