# Sopa Fría de Tomate



Tiempo de preparación: 15 Min

## Ingredientes

### Acompañamiento

**Cebolla de verdeo**: 4 Unidades
**Aceite De Oliva**: c/n
**Huevo**: 1 Unidad

### 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.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/sopa-fria-de-jitomate**