Sopa Fría de Tomate y Sandía

Ingredientes

Albahaca: 1 Manojo
Berros: c/n
Diente de ajo: 2 Unidades
Jamón ibérico: c/n
Sal: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Tomate pera maduro sin piel ni semillas en trozos: 700 Gramos
Vinagre de jerez: 20 miliitros
Baguette: 1 unidad
Cebolla mediana: 1 unidad
Hielo: 300 Gramos
Rebanada de pan duro: 1 Unidad
Sandía sin pepitas: 300 Gramos
Aceite De Oliva: c/n
Tomates cherry amarillos: c/n
Pimientos de piquillo: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Hacer tostadas con la baguette y reservar.
- En una procesadora de alimentos poner la **sandía**, el **tomate**, la *cebolla*, el *ajo*, los piquillos, el pan, los condimentos, la *albahaca* y el hielo.
- Triturar muy bien y rectificar de sal y pimienta.
- Servir con tostadas de *jamón* berros y tomates cherry.

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