Sopa fría de tomate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jugo de tomate: 1 L
Aceite De Oliva: 5 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Salsa Inglesa: 1/2 cdas.
Cebolla: 1 Unidad
Vodka: 1/2 Tazas
Tabasco: 1/2 cda.

Aceite de albahaca

Sal: 1 cdita.
Albahaca: 30 Hojas
Azucar: 1 cdita.
Aceite Vegetal: 1/2 Tazas

Espuma de apio

Gelatina: 2 cdita. de te
Sal y Pimienta: A gusto
Espinaca: 200 g
Crema de leche: 200 cc
Apio: 200 g

Guarnición

Manteca: 20 g
Zanahoria: 60 g
Mejillones cocidos: 10 Unidades
Ciboulette: 20 g
Pimiento: 60 g
Sal y Pimienta: A gusto
Pepino: 60 Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.

- En una olla con aceite de oliva rehogue la *cebolla*.
- Agregue el *jugo* de **tomate**, la salsa inglesa, tabasco, sal y pimienta.
- Desglace con vodka y deje evaporar el alcohol.
- Cocine a fuego bajo por diez minutos.
- Reserve fría.

Espuma de apio

- Extraiga el *jugo* del *apio*, con la ayuda de un extractor de *jugo*.
- Blanquee la *espinaca* y extraiga el *jugo*.
- Hidrate la *gelatina* en agua tibia.
- En un bowl coloque ambos jugos, la *crema* de leche, la *gelatina* disuelta, sal y pimienta.
- Mezcle y coloque dentro de un sifón, reserve en la heladera hasta utilizar.

Guarnición

- Corte el pepino, retirando la parte central de las semillas en cubos pequeños.
- Pique el *ciboulette*.
- Pele y corte la *zanahoria* en cubos muy pequeños.
- Corte el *pimiento*, retire las semillas y la parte blanca, corte en cubos muy pequeños.
- En una sartén con *manteca*, saltee la *zanahoria* junto con el *pimiento*.
- Agregue los mejillones, sal y pimienta.

Aceite de albahaca

- Blanquee la *albahaca* por 30 segundos y pase por agua fría.
- Coloque en una licuadora junto con el aceite vegetal, sal y azúcar.
- Tamice y reserve.

Presentación

- En un plato con un aro de metal, coloque la *guarnición* de vegetales y mejillones con el pepino y el *ciboulette*, cubra con la espuma de *apio* y alrededor coloque la **sopa** de *tomate* fría, retire el aro, rocíe con el aceite de *albahaca*.

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