

Sopa fría Mediterránea

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sopa

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Ajo confitado: 1 Cabeza

Tomates: 4 Unidades

Pan de campo: 2 Rodajas

Jugo de tomate: 2 Taza

Albahaca fresca: 10 Hojas

Sal y Pimienta: A gusto

Vinagre de vino tinto: 3 cdas.

Cebolla picada: 1 Unidad

Tostada de campo

Tomates cherry confitados: Cantidad necesaria

Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Queso de Cabra: 50 g

Aceitunas negras descarozadas: 5 Unidades

Jamón crudo: 4 Fetas

Pan de campo: 2 Rodajas

Verduras

Berenjena: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Pimiento rojo: 1/2 Unidad

Pimiento verde: 1/2 Unidad

Tomillo fresco: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Ajo picado: 2 Dientes

Pimiento amarillo: 1/2 Unidad

Zucchini: 1 Unidad

Sal y pimienta negra: A gusto

Preparación de la Receta

Verduras

- Pele la *cebolla* y pique en cubos junto con los pimientos, el *zucchini* y la *berenjena*.
- Coloque las verduras picadas en un bowl, añada los ajos y el *tomillo*
- Sazone con sal, pimienta y aceite de oliva
- Mezcle.
- Coloque un silpat en una placa para horno, vierta las verduras en la placa y cocine a horno precalentado a 215°C aproximadamente 10 minutos.
- Retire y deje enfriar.

Sopa

- Pele la *cebolla* y corte en cubos junto con el *tomate*
- Coloque luego en la licuadora junto con el *jugo* de *tomate*, el pan, el aceite de oliva y el *vinagre*
- Condimente con sal y pimienta
- Licue durante 2 minutos.
- Añada las hojas de *albahaca* y licue nuevamente durante 2 minutos.
- Retire, cuele y lleve a la heladera.

Tostada de campo

- Tueste en una *plancha* las rebanadas de pan.
- Una vez tostado el pan humedezca las rebanadas con la **sopa**, añada una cucharada de aceite de oliva por cada *rebanada*, el *jamón* crudo y el queso de cabra
- Coloque encima las aceitunas y los tomates cherrys confitados.
- Condimente con pimienta.

Armado

- Coloque las verduras en un bowl y vierta una parte de la *sopa* sobre ellas
- Mezcle.

Presentación

- Sirva los verduras en un recipiente pequeño y vierta alrededor la *sopa*.
- Decore con *albahaca* fresca y acompañe con la tostada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-fria-mediterranea>