Sopa y pan de tomates

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bebida sugerida

Cabernet Sauvignon Rosé:

Guarnición

Anchoas: 4 Filetes
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente

Pan de tomate

Cebolla: 1 Unidad
Laurel: 2 Hojas
Agua: 50 cc
Aceite De Oliva: 50 cc
Harina 000: 800 g
Extracto De Tomate: 1 cda.
Sal fina: 1 cdita.
Levadura: 50 grs.
Tomillo: 1 Rama

Sopa de tomates

Caldo de verduras: 200 cc
Sal: A gusto
Aceto balsámico: 1 cdita.
Tomates: 5 Unidades
Laurel: 1 Hoja
Azucar: 1 cdita.
Cebolla: 1 Unidad
Albahaca: 5 Hojas
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 30 cc

Preparación de la Receta

- Pele los tomates, corte al medio, elimine las semillas y pique groseramente.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- Pique la *albahaca*.
- En una *cacerola* con aceite de oliva saltee la *cebolla* con el *ajo* y el *laurel*.
- Agregue el azúcar y el aceto balsámico
- Deje cocinar durante 5 minutos.
- Agregue el caldo de verdura y cocine 5 minutos más.
- Condimente con sal y pimienta recién molida.
- A último momento agregue la *albahaca*

Pan de tomate

- Pele los tomates, corte en octavos y elimine las semillas.
- Pique finamente el *ajo*.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- Disponga los tomates sobre una placa para horno, encima el *ajo*, la *cebolla* las hojas de *laurel* y el *tomillo*.
- Cocine en horno caliente durante 10 minutos.
- Pase por la licuadora con el aceite de oliva y el agua.
- Reserve.
- Forme una corona con la *harina*, coloque en el centro la *levadura*, la sal, el extracto de tomates y la pulpa.
- Mezcle los ingredientes tomando *harina* desde el centro hacia afuera hasta unir los ingredientes.
- Amase hasta formar un bollo de masa tierna.
- Agregue más *harina* de ser necesario.
- Deje reposar tapado en lugar templado durante 2 horas o hasta que doble su volumen.
- Desgasifique y forme la pieza de pan.
- Deje levar nuevamente.
- Cocine en horno caliente 200ºC durante 20 a 25 minutos

Guarnición

- Corte el pan en rebanadas y tueste apenas sobre el grill.
- Frote un diente de *ajo* por su superficie y rocíe con aceite de oliva.
- Sirva encima un filete de *anchoa* por cada *rebanada* de pan.

Presentación

- Sirva las sopas en tazones.
- Acompañe con una *rebanada* de pan.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-y-pan-de-tomates