

I N G R E D I E N T E S

Sopa de Tomate

1 kilo de tomates.
2 cebollas moradas medianas.
2 dientes de ajos
3 varas de cebolla de verdeo
1 Morrón verde grande
aceite de oliva, sal, pimienta negra y hierbas frescas c/n

P R O C E D I M I E N T O

- 1- Precalentar el horno a 200 grados.
- 2- Pelar las cebollas y sacar las nervaduras y semillas al morrón.
- 3- Cortar todos los vegetales en gajos (la cebolla de verdeo solo la parte blanca)
- 4- Agregar un buen chorro de aceite de oliva, la sal, la pimienta negra.
- 5- Con las manos revolver hasta que todos los vegetales estén bien mojados y condimentados.
- 6- Agregar las hierbas frescas que tengas (yo le puse romero, tomillo y albahaca)
- 7- Importante: que los vegetales no están muy apretados, sino se vas a hervir en vez de asar)
- 8- Llevar al horno hasta que los tomates se desarmen. (30 minutos)
- 9- Preparar un caldo (si fuera casero muchísimo mejor)
- 10- Licuar junto con una taza de caldo.
- 11- que vuelva al fuego por 10 minutos. Rectificar sal y pimienta.
- 12- Servir con algo en el centro del plato (puede ser mascarpone, queso blanco con pimentón, hongos salteados con tomillo, etc)

Lorem ipsum

*esta receta tambien la hago para hacer salsa casera. Le pongo un poco mas de caldo y la congelo en tupperes chicos, si siempre tengo na Buena salsa a mano (no hablar de la cantidad de nutriendes que tiene)

**tambien le podrias agregar una cucharada de un queso blanco o un poco de crema sit e gustan las sopas mas cremosas.

