

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 baras de cebolla de verdeo
1 morrón verde grande
Aceite de oliva
Sal y Pimienta negra
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.Cortar todos los vegetales en gajos (la cebolla de verdeo solo la parte blanca).

3-Agregar un buen chorro de aceite de oliva, la sal, la pimienta negra.

4-Con las manos revolver hasta que todos los vegetales estén bien mojados y condimentados.

5-Agregar las hierbas frescas que tengas (yo le puse romero, tomillo y albahaca).

Importante: que los vegetales no están muy apretados, sino se vas a hervir en vez de asar).

6-Llevar al horno hasta que los tomates se desarmen. (30 minutos)

7- Preparar un caldo (si fuera casero muchísimo mejor)

8- Licuar junto con una taza de caldo.

9- Que vuelva al fuego por 10 minutos. Rectificar sal y pimienta

10- Servir con algo en el centro del plato (puede ser queso blanco con pimentón, hongos salteados con tomillo, etc).

