

# SOPA FRÍA DE TOMATE



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Ana Meneses Mar



*Las Creaciones de María José*

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Para diabéticos

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

SOPA FRÍA DE TOMATE Una receta ideal para estos días de calor.

<http://mariajoseysuscreaciones.blogspot.com.es/2013/08/sopa-fria-de-tomate.html>

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg Tomates
- Ajos
- Aceite
- Vinagre de manzana con salsa de arandanos
- Sal
- Pimienta
- Cebolla frita

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN:** Pela los tomates, trocéalos y pásalos por la batidora. Incorpora el ajo pelado y picado, 1 vasito de aceite, el vinagre, la sal y la pimienta. Hasta obtener una crema fina. Yo le eche por encima cebolla frita pero podéis echarlo que lo queráis. Lo ideal es echarle huevo cocido y pimienta en trozos, pero como no tenía le eche cebolla que compre frita. Esta muy rica esta sopa y para estos días de calor es perfecta.