

SOPA FRÍA DE TOMATE A LA ALBAHACA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Alegna

 **Descripción:**

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Ingredientes para 4 personas :

- - 1 k de tomates
- - 1 ramillete de albahaca
- - 1 vaso de vino de aceite de oliva virgen
- - 8 tomates cereza
- - Sal, pimienta y hojas de albahaca frescas y enteras

Preparación:

Paso 1

Dar un corte a los tomates en forma de Cruz en la zona opuesta al tallo e introducirlos en agua hirviendo durante 2 o 3 minutos para pelarlos con facilidad. Pelarlos, cortarlos en trozos, triturarlos y colarlos para que no lleven ninguna pepita. Sazonar el jugo con sal y pimienta y comprobar el punto. Lavar las hojas de albahaca, picarlas gruesas y triturarlas con el aceite, sazonar con un poco de sal y batir hasta conseguir una salsa espesa. Guarnición: Escaldar los tomates cereza y pelarlos. Freír hojas de albahaca enteras en aceite caliente y escurrirlas sobre papel absorbente de cocina. Presentación: Poner la sopa fría en platos, colocar dentro de cada uno tres tomates cereza, rociar con el aceite de albahaca y adornar con las hojas fritas.