

SOPA FRÍA DE TOMATE



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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Isabel Lorenzo



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.