

# Sopa de Tomate, el Gazpacho del invierno.



Me encanta ver sus caras cuando después de un duro día de cole y trabajo entran en la cocina, sonrían y dicen...sooopa! que rica!, porque realmente no hay nada como llegar a casa con el frío en el cuerpo y tomarse un buen plato de sopa calentita.

Cremas y caldos son un fijo en invierno que, por suerte, se pueden hacer con una amplia gama de ingredientes, siendo ésta además la manera ideal de que los míos tomen las verduras necesarias, incluida Ana quien, a pesar de odiar el tomate en casi todas sus variantes, disfruta y saborea este fruto de la huerta, sólo si antes ha sido convertido en tan delicioso y reparador «Elixir».

Así junto con la vichyssoise, la de calabaza o de calabacín, la sopa de tomate es una de las más consumidas durante los días de frío en sustitución del refrescante y veraniego gazpacho.

Ayer inauguramos la temporada «sopotomatera» de invierno que acompañamos con unos suculentos «Solomillos de Cerdo a la Mostaza con Reducción de Mango al Jerez y Patatas Panaderas».

Un cesto a rebosar de mangos maduros me ha impulsado a preparar además un «Bizcocho de Mango con Crema de Queso» que ha ido a parar íntegramente a casa de mi sobrina Isabel, a la que prometí un dulce rico y creo no haber decepcionado.

Animaos a preparar este plato caliente de «Tomato» que, aun siendo más típico de países centroeuropeos sienta de maravilla en cualquier parte del mundo.

Aquí os dejo las recetas. Espero que os gusten.

Besos.

«Sopa de Tomate»

Ingredientes (para 6 personas):

- 1 y 1/2 kg. de Tomates maduros.
- 1 Pimiento verde.
- 1 Cebolleta.
- 1 Puerro.
- 4 Cucharadas de Aceite de Oliva.
- 3 Cucharadas de Salsa de Soja.
- Una pizca de Comino molido.
- Una Cucharada de Azúcar moreno ( o 5 pastillitas de sacarina).
- Sal y Pimienta negra recién molida..



Troceamos el pimiento, cebolleta y puerro y rehogamos en el aceite a fuego medio con un poquito de sal. Cuando empiecen a pocharse. Agregamos el tomate pelado, sin semillas y cortado en dados removiendo bien y cocinando un par de minutos. Añadimos el comino, la soja y cubrimos con 2 litros agua. Cocinamos durante 40 minutos echamos el azúcar o sacrina y trituramos hasta tener una crema suave. Rectificamos de sal y servimos con un chorrito de nata líquida ligera y un poco de pimienta recién molida.



«Solomillo de Cerdo a la Mostaza con Reducción de Mango al Jerez y Patatas Panaderas».

Ingredientes ( para 6 raciones):

Para la carne:

- 2 Solomillos de cerdo enteros y limpios.
- 1 Cucharada grande de Mostaza en grano.
- 1/2 Cucharadita de Pimienta Blanca molida.
- 4 Cucharadas de Aceita de Oliva.
- 3 Cucharadas de Salsa de Soja.
- Sal.





Hacemos los solomillos filetes de un grosor de un par de cm. apróximadamente y mezclamos con el resto de los ingredientes para que marinen al menos durante una hora antes de cocinarlos.



Para la reducción:

- 1 Mango Maduro Pequeño troceado en pequeños dados.
- 1 Vaso de Jerez.

- 1 Vaso de Blanco Semidulce.
- 3 Cucharadas grandes de Azúcar moreno.



Poner todos los ingredientes en un cazo, hervir removiendo con frecuencia y reduciendo tres cuartas partes de su volumen. Apartar del fuego y reservar.

Para la Panaderas:

- 4 Patatas pequeñas.
- 2 Cucharadas de Aceite de Oliva.
- Sal y Pimienta Blanca Molida.
- Sésamo.



Pelamos y cortamos las patatas en rodajas de medio cm. de grosor. En una bandeja de horno colocamos papel de hornear, mezclamos el aceite con el sésamo, la sal y pimienta y pintamos el papel sobre el que colocaremos las patatas pintándolas de nuevo con la mezcla de aceite. Hornearemos a 180º durante 40 Minutos. Sacar del horno y reservar sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa si lo tuvieran.



Con la guarnición lista, pasamos a preparar la carne. Sobre un poco de aceite y a fuego fuerte, sellamos la carne para conservar sus jugos y bajamos la potencia del fuego para cocinar durante unos 5 minutos de cada lado pues el cerdo debe quedar bien hecho.

Servimos sobre una base de la reducción y acompañado de unas Panaderas.





## «Bizcocho de Mango con Crema de Queso»

### Ingredientes:

- 200 ml. de Aceite de Girasol.
- 200 ml. de Nata ligera.
- 2 cucharadas de Esencia de Vainilla líquida.
- 200 gr. de Azúcar glass.
- 300 gr. de Harina especial bizcochos Tamizada.
- 1 sobre de Levadura de Repostería.
- 3 Huevos L.
- 1 Mango Pequeño troceado en mini dados.



Mezclamos en este orden con las varillas: el aceite, el azúcar, la vainilla y la nata. Incorporamos la harina tamizada con la levadura y añadimos los huevos de uno en uno sin dejar de batir. Con ayuda de una espátula o pala le agregamos a la masa el mango y removemos de manera envolvente hasta incorporar. Poner en un molde circular mediano y desmoldable ligeramente engrasado con un



poco de mantequilla.

Metemos al horno precalentado a 180° durante 1 hora, pinchar para comprobar que está bien cocido y sacar dejando enfriar un poco antes de desmoldar y esperar a que esté frío para rellenar y decorar.





Para el relleno, cobertura y decoración:

Ingredientes:

- 250 gr. de Queso Mascarpone.
- 100 gr. de Azúcar Glass.
- 1 Taza de Mango troceado.
- 1 Cucharada de Zumo de lima.
- 1 Mitad gruesa de un mango grande pelado cortado en finas láminas.





Trituramos la pulpa del mango junto con el azúcar y el zumo de lima, mezclamos con las varillas con el queso y reservamos un par de minutos en la nevera. Abrimos el bizcocho por la mitad ( yo lo he cortado con un hilo fino de coser) y rellenamos con la mitad de la crema. Tapamos y cubrimos la superficie con la otra mitad.







Con cuidado vamos colocando las láminas de mango (vigila que no tengan exceso de jugo) de dentro a fuera, formando una flor. El resultado es realmente espectacular.





Nota para Valeriano:  
La Próxima con [Mangos del cielo](#).