

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...soooopa! 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.

Nosotros inauguramos ayer la temporada "sopotomatera" de invierno.

Animaos vosotros también 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 la receta. Espero que os guste.

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 sacarina 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.

A disfrutar!!!

