



Sopa fría de tomate

Categoría: Sopa

¡Su sabor te sorprenderá!



Preparación
25 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 trozo de Pepino
- 2 cdas de Cebolla Morada
- 1 diente de Ajo
- 4 cdas de Aceite de oliva
- 1/2 lata de Pimiento Morrón en Tiras La Costeña®
- 2 piezas de Puré de Tomate Machacado La Costeña®
- 4 cdas de Vinagre de Manzana La Costeña®
- 1/2 pieza de Bolillo
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto



Preparación

1. Pelar el pepino, retirar semillas y cortar en trozos.
2. Licuar el pepino con cebolla morada, ajo, aceite de oliva, pimiento morrón, puré de tomate, vinagre, bolillo, sazonar con sal y pimienta. Colar.
3. Servir la sopa fría con crotones y la guarnición de verduras y terminar con un corrito de aceite de oliva.