SOPA FRÍA DE TOMATE

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

Creador: Mary Díaz

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Para diabéticos
Otros: Cocina Saludable
Coste: Muy económico

Descripción:

SOPA FRIA 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 pimiento 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.