

SOPA DE TOMATE

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1/2 cebolla amarilla cortada en cubitos
- 1 zanahoria picada
- 1 rama de apio picada
- 3 dientes de ajo picados
- 2 cucharadas de pasta de tomate
- 2 hojas de laurel
- 1 lata de 28 onzas de tomates triturados
- 1 frasco de 12 onzas de pimientos rojos asados, escurrido
- 1 y 1/2 tazas de caldo de verduras
- 1/2 cucharadita de Natuvia Granulado
- 1/4 de cucharadita de tomillo seco
- Una pizca de pimienta roja triturada
- 3 cucharadas de albahaca fresca picada
- 1/2 taza de leche de almendras
- Albahaca recién picada y pan tostado para decorar (opcional)

Preparación:

- 1- En una olla grande, calentá el aceite de oliva a fuego medio-alto. Agregá la cebolla, la zanahoria y el apio y cociná hasta que se ablanden aproximadamente 5 minutos. Agregá el ajo, la pasta de tomate y las hojas de laurel. Revolvé hasta que se mezcle la pasta de tomate.



- 2- Agregá los tomates, los pimientos rojos asados, el caldo de verduras, el Natuvia, el tomillo seco y el pimiento rojo triturado. Revolvé para combinar. Reducí a fuego bajo y cociná durante 15 minutos.
- 3- Agregá la leche de almendras y la albahaca. Retirá las hojas de laurel. Apagá el fuego y usá una batidora de mano para hacer puré la sopa en la olla. Si no tenés una licuadora de mano, dejá que la sopa se enfríe hasta que esté tibia y transferila a la licuadora de pie.
- 4- Licuá hasta que quede suave y regresá a la olla. Calentá a fuego medio hasta que esté bien caliente.
- 5- Serví la sopa en tazones y decorá con albahaca fresca y pan tostadito.

💡 **NOTA** 💡

Podés mantenerla en el refrigerador hasta por 5 días. También se congela bien. Para congelar, enfriá la sopa por completo y guardá en un recipiente para congelador hasta por 2 meses.

