

Sopa de Tomate



Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cebolla, picada finamente
- 3 tallos de apio, picados finamente
- 1 zanahoria rayada
- 4 tomates picados o 1 lata (14 onzas) de tomates en cuadritos
- 3 tazas de caldo (pollo o vegetales)
- sal y pimienta al gusto





Instrucciones:

- 1** Caliente el aceite en una olla grande y sofría la cebolla, el apio y la zanahoria hasta que suavicen.
- 2** Agregue los tomates. Cocine a fuego lento, revolviendo ocasionalmente, hasta que los tomates estén suaves.
- 3** Coloque la mezcla en la licuadora y licue hasta que esté suave. (¡Cuidado! Líquidos calientes crean vapor que pueden tirar la tapa de la licuadora. ¡Asegúrese de sostener la tapa de la licuadora!)
- 4** Coloque la mezcla de vuelta en la olla y combine con el caldo. Cocine la sopa destapada, hasta que alcance la consistencia deseada. Condimente con sal y pimienta al gusto.

