

sopa de tomate



- 1 pieza de pan bien asentado en rebanadas (100 gr). Pan de hogaza es el mejor para esta receta.
 - 500 gr de tomate triturado.
 - Media cebolla.
 - 1 pimiento verde.
 - 2 dientes de ajo.
 - 1 litro de caldo casero de pollo o verduras.
 - Aceite de oliva.
 - Hierbabuena (es opcional, a mi me encanta pero se trata de una versión más andaluza).
1. Para empezar tenemos que preparar primero la salsa de tomate. Para ello rehogamos en aceite de oliva cebolla, ajos y pimiento verde picados gruesos. Añadimos el tomate triturado, 1 cucharada de azúcar y sal, y dejamos unos minutos hasta que se reduzca un poco el tomate. Cuando tome color y espese ya estará listo. Probamos de sal.
 2. Cuando el tomate esté a punto incorporamos el pan en rebanadas, damos unas vueltas para que se empape bien en el tomate y añadimos caldo hasta que cubra bien todo el pan (según como nos guste de espesa).
 3. Después removemos con cuidado para que el pan no se deshaga mucho y probamos de sal.
 4. Para terminar el plato dejamos que de un buen hervor unos minutos añadiendo al final, si es que nos gusta su aroma, unas ramitas de hierbabuena.