

www.lavidaesdulce.net

Ya vamos saliendo de este invierno, pero todavía quedan días grises de frío, nada mejor que subir el ánimo y la temperatura con una rica sopa!! Sobre todo una sopa que esta lista en 15 minutos, que no requiere pelar, cortar, ensuciar y ensuciar....

Esta receta es ideal! Una sopa de tomates que esta aliñada de una manera entretenida y llana de sabor, ingredientes simples que al mezclarlo nos transportan a lugares lejanos. Esta sopa se hace con latas de tomates en conserva así que fácil y rápido, en 15 minutos tenemos como resultado una sopa que nos da un calorcito y sabor único que nos merecemos en este invierno que ha estado tan frío!

Tienen que hacer esta receta, se van a lucir y no se van a arrepentir.

Sopa Marroquí de Tomates

Receta

2 latas de tomates, enteros, pulpa o en cubos

1 cdita. de azúcar

3 tazas de caldo de verdura

1-1/2 cdita. de comino

2 cads. de aceite de oliva

1/4 taza de cilantro picado

1 cda. de vinagre blanco

2 cads. de jugo de limón

1 yoghurt griego

sal y pimienta

pan arabe para acompañar

En una olla calentar las dos latas de tomate con todo el jugo que viene incluido en los tarros, si son tomates enteros moler con un tenedor, agregar la cucharadita de azúcar y el aceite de oliva, revolver, agregar las tres tazas de caldo de verdura y hervir por 15 minutos.

Agregar el resto de los ingredientes, revolver bien, servir decorado con cilantro.