

www.lavidaesdulce.net

Llueve, llueve y no para de llover, les comparto una receta de sopa, calentita, deliciosa, linda y botada de fácil, lleva tomates y pimentones en lata, así que nada de pelar y cortar!!!! Lleva cebolla picada en cubos, pero yo lo hago con la que viene lista congelada.

Esta receta es para esos días de flojera como hoy, no tengo ganas de afanar, solo mirar la lluvia por la ventana acompañada de un sopa calentita y deliciosa!!!!

Les va a encantar esta receta, nada de complicaciones con un sabor único y un resultado extraordinario! Y lo mejor de todo es que esta sopa parece de restaurante!

Sopa de Pimentón, Tomate y Albahaca

Receta

- 1 diente de ajo
- 1 cebolla chica picada en cubos, o una taza de cebolla picada congelada
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 lata de tomates triturados (la de 540 gramos)
- 1 tarro de pimentones rojos (la lata grande)
- 2 tazas de caldo de pollo
- 1/2 taza de albahaca fresca picada
- 1 cucharada de vinagre balsámico
- 2 cucharaditas azúcar
- 1/2 cucharadita sal
- 1/2 cucharadita de pimienta
- yoghurt griego para decorar

Saltear el ajo y la cebolla con aceite de oliva en una olla grande a fuego medio durante 3 minutos. Agregar los tomates, los pimientos rojos y el caldo de pollo. Cocinar por 15 minutos.

Agregar la albahaca fresca, el vinagre balsámico y el azúcar triturar todo en una licuadora o procesador de alimentos.

Servir la sopa con una cucharada de yoghurt griego y albahaca picada, para decorar.