

Sopa fría de pimentones y tomates



ESTA RECETA ES

- para toda la familia especial para niños ideal para compartir
- para cocinar rápido con sabores marcados

Ingredientes (para 4 personas)

- 4 pimentones rojos
- 1 diente de ajo
- Un frasco de delicias de tomate aix&terra
- Una botella de jugo de tomate Quetrahue
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal / pimienta
- 50gr de queso feta (opcional)
- hielo
- 6 hojas de albahaca
- 1 cucharita de aceto balsámico
- Jugo de ½ naranja
- Jugo y zeste de un limón

Preparación

Pre calentar el horno a 210°C

Poner los pimentones en el horno previamente calentado entero en papel aluminio por 45 minutos.

Una vez pasado los 45 minutos sacarlos del aluminio y dejarlo en un envase cerrado o en una bolsa plástica por unos 15 minutos. Sacar las pepas y la piel y poner en la licuadora con 500ml de jugo de tomate, la mitad del frasco de delicia de tomate (según gusto puedes poner un poco más), el ajo picado, la albahaca, el aceto balsámico, el jugo de la naranja y el jugo de limón. También poner un poco de zeste de limón y un poco de hielo. Una vez la sopa licuada, adjuntar de a poco en la licuadora funcionando el aceite de oliva.

Dejar en el refrigerador por lo menos una hora.

Servir en un bol con un poco de queso feta en cubo y unas hojas de albahaca.

Servir con unas rebanadas de pan tostada con aceite de oliva.