

CREMA LIGERA DE TOMATE



Preparación : 15 min - **Reposo :** - - **Cocción :** 30 min - **Material :** -

Ingredientes : 6 PERSONAS

- 1 kg de tomates al punto de madurez - 1 cebolla pequeña cortada en 4 - 1 diente de ajo sin germen - 1 ½ c.s. d'huile d'olive - 500 ml de agua - 1 c. s. de concentrado de tomate - 1 c. p. de azúcar - ½ manojo de albahaca - 1 c. s. de mascarpone - 1 c. p. de sal y pimienta

1. Pelar los tomates, cortarlos en 4 y extraer las semillas apretándolos un poco sobre el fregadero.
2. Introducir los tomates, la cebolla y el ajo en la olla inox. Añadir el aceite de oliva, el agua y el concentrado de tomate. Salpimentar, añadir el azúcar y las hojas de albahaca picadas en trozos grandes. Programar SOPA CREMOSA.
3. Añadir el mascarpone por la abertura y volver a programar durante 1 minuto.
4. Verter la crema de tomate en cuencos y añadir una pizca de aceite de oliva.

Consejo del chef :

Acompañar esta sopa con pequeñas tostadas restregadas con ajo y con mozzarella y/o piñones tostados. Para hacer la receta más rápido o si es fuera de temporada, sustituir los tomates frescos por tomates pelados de lata. Se degusta caliente o frío dependiendo de la estación.

© Fotografia Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2017