

INGREDIENTS

- 4 TOMÀQUETS MADURS
- 4 GRANS D'ALL
- 1 POLSIM D'OLI D'OLIVA
- PA SEC (EL NECESSARI)
- 500 ML D'AIGUA
- SAL

INGREDIENTES

- 4 TOMATES MADUROS
- 4 DIENTES DE AJO
- 1 pizca DE ACEITE DE OLIVA
- PAN SECO (LO NECESARIO)
- 500 ML DE AGUA
- SAL

- En una olla afegir l'oli
- Una vegada calenta re fregir l'all que ha d'estar finament tallat
- Una vegada daurats afegir els tomàquets prèviament pelats i sense llavor i picats
- Una vegada que estiguin molt bé sofregits bullits i concentrats
- Afegir l'aigua, el pa tallat en rodanxes fines i deixar-lo bullir per 20 minutes.
- Ajustar sal.
- Servir i decorar amb fulles d'alfàbrega.

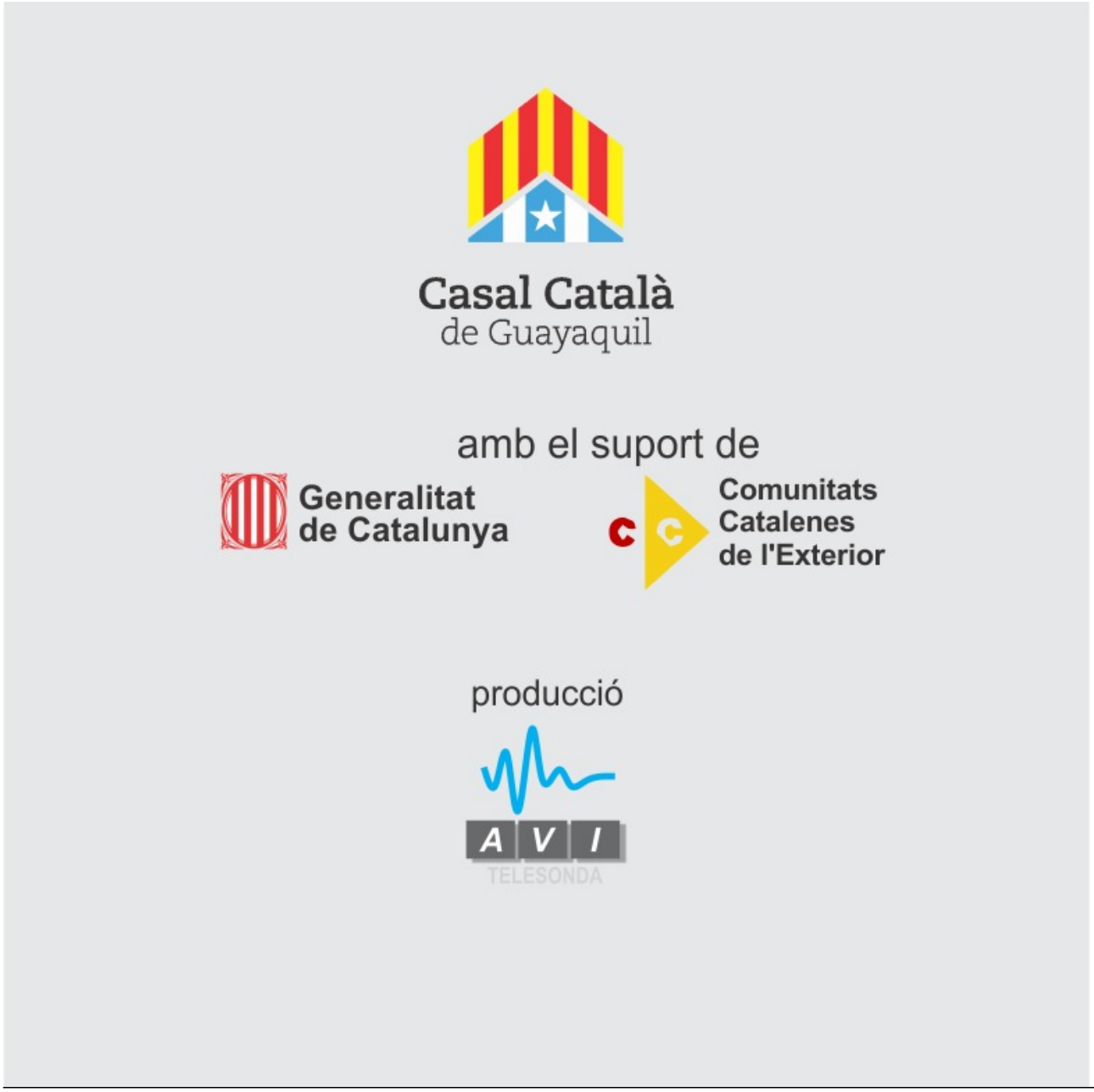
- En una olla añadir del aceite
- Una vez caliente re fríe el ajo que debe estar finamente tallado

- Una vez dorados añadir los tomates previamente pelados y sin semilla y picado
- Una vez que estén muy bien sofritos hervidos y concentrados
- Añadir el agua, el pan cortado en rodajas finas y dejarlo hervir por 20 minutos.
- Ajustar sal.
- Servir y decorar con hojas de albahaca.

{gallery}articulos/canaltv/cuinaixat/sopadetomaquete{/gallery}

{youtube}8auZuh1f1es{/youtube}




Casal Català
de Guayaquil
amb el suport de
Generalitat
de Catalunya
Comunitats
Catalenes
de l'Exterior
producció
A V I
TELESONDA


sopes de tomàquete
Cuina i Xat
cuina mediterrània
amb
Nieves Tuset &
Katherine Santamaría
septiembre
domingo 12
11:00
Premier
Casal Català
de Guayaquil
Radio/TV