

Sopa de Tomate y Albahaca

Ingredientes



- 50 g de manteca
- 2 pencas de apio
- 2 puerros
- ½ cebolla
- 4 tomates maduros
- ½ l de leche
- ½ l de caldo de verdura desgrasado
- Sal y nuez moscada
- Una pizca de azúcar
- Albahaca fresca picada

Opcionales:

- 2 cucharadas de crema de leche
- Hojas de albahaca para decorar

Preparación

Colocar la manteca en una cacerola, llevar al fuego, derretirla, agregar las verduras cortadas en trozos y rehogar unos minutos removiendo con cuchara de madera hasta tiernizar.

Bañar con la leche, el caldo, agregar el azúcar, la nuez moscada y sazonar.

Llevar a fuego lento, tapar y continuar la cocción.

Hacer hervir durante 20 minutos.

Desintegrar en la licuadora o procesadora y agregar algunas hojas de albahaca picadas.

Opcional: servir en platos hondos decorados con la crema de leche y las hojas de albahaca.