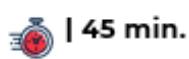


## SOPA DE TOMATE CON QUESO DE CABRA



| Fácil



| 45 min.



| 4 raciones



| 1,25 €/ración

### INGREDIENTES

- 1 kg de tomates maduros
- ½ cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 l caldo de verduras (aprovechamiento)
- 200 g queso de cabra
- Menta fresca
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 c.s. azúcar
- Sal y pimienta



### ALÉRGENOS



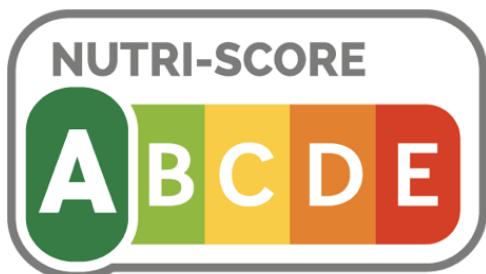
### ELABORACIÓN

1. Pelar los ajos y la cebolla, picar.
2. Lavar los tomates, cortarlos en cuartos. Limpiar y cortar el apio en dados medianos.
3. En una olla calentar una cucharada de aceite, sofreír el ajo, la cebolla y apio durante 4 minutos. Incorporar los tomates, remover y sofreír durante 5 minutos más, salpimentar.
4. Añadir una cucharadita de azúcar y unas hojas de menta, rehogar unos minutos más.
5. Cubrir con agua hasta y sobre pasar 5 cm más, incorporar la pastilla de caldo de verduras, tapar y continuar la cocción a fuego bajo durante 15 minutos más después que alcance a hervir.
6. Retirar del fuego, dejar templar antes de triturar con cuidado con la batidora.
7. Servir con unos trocitos de queso de cabra.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Por ración	energía	hidratos de carbono	azúcares	grasas	grasas saturadas	proteínas	fibra	sal
	347 Kcal	30,4 g	19,2 g	16,8 g	8,3 g	14,1 g	8,7 g	1,2 g

## NUTRI-SCORE



### ¡EVITA EL DESPERDICIO!

- Aprovecha tomates demasiado maduros.

### CONSEJOS CONSCIENTES

- El queso es opcional, también se puede acompañar de picatostes de pan o almendras tostadas.