

SOPA DE TOMATE ASADOS CON ALBAHACA

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 45 minutos

Salen 6 platos



Ingredientes

- 3 libras de tomates, frescos, cortados cuartos
- ½ cebolla picada (1 taza)
- 5 dientes de ajo pelados y picados
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta negra molida
- ¼ taza de albahaca fresca
- 2 cucharadas de mantequilla amarilla (30gr.)
- 2 cucharadas de harina para todo uso
- 1 cucharada de azúcar granulada
- 4 tazas de caldo de verduras

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 450 F (232 C), en una bandeja para hornear grande, agrega los tomates, la cebolla y el ajo, mezclarlos y agregar el aceite de oliva, sal y pimienta y revuelve hasta que se distribuya uniformemente.
2. Extiende la mezcla de tomate en una sola capa y asa por 15 minutos. Retira del horno, revuelve y asar por 15 minutos adicionales.
3. Agrega la mezcla de tomate asado al recipiente de una licuadora de alta potencia, asegurándote de raspar todo el contenido de la bandeja para hornear en la licuadora, licuar hasta que quede cremoso.
4. Añade la albahaca fresca y licúa a alta velocidad hasta que quede bien integrados
5. En una olla grande, derrite la mantequilla a fuego medio-alto, agrega la harina y batir para combinar, cocina hasta que la mezcla de mantequilla y harina esté dorada (30-60 segundos).
6. Añade el caldo y el azúcar, batir para combinar. Agrega la mezcla licuada a la olla y mezcla para combinar Cocina a fuego medio-bajo durante 15 minutos, prueba y ajusta la sal y la pimienta a tu gusto. Servir caliente con crutones, sandwich de queso, albahaca fresca picada, etc.

Notas:

*Si lo deseas (para una sopa más cremosa), agrega $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{2}$ taza de crema dulce para batir.

*Guarda cualquier sobrante en un recipiente hermético en el refrigerador durante 5 a 7 días.

*Para congelar, deje que la sopa se enfríe a temperatura ambiente. Luego, transferirlo a recipientes aptos para el congelador y congelar hasta por 2 meses. Descongela durante la noche en el refrigerador y vuelve a calentar en una olla en la estufa a fuego medio-bajo.