

SOPA DE PIMIENTOS y TOMATE

Ingredientes:

- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 1 taza de cebolla picada
- ½ kg de pimiento morrón rojo, partido sin semilla
- 1 diente de ajo picado
- 1 Chile jalapeño fresco (sin semillas)
- 1 Cucharada de semillas de hinojo (fennel seed)
- ½ c tomillo seco
- 1 hoja de laurel
- 1 C albahaca picada
- ½ kg de tomate en trozos
- 4-5 tazas de caldo de pollo (puede ser agua con consomé en polvo)
- 1 taza de crema
- sal y pimienta al gusto

Preparación:

1. En el aceite acitronar la cebolla, pimientos, ajo, chile jalapeño y especies. Ya bien dorado agregar tomates, parte del caldo de pollo y albahaca y dejar hervir tapado a que se cueza bien el tomate.
2. Se muele en licuadora, se cuela y se le agrega crema, si es necesario se le agrega mas caldo de pollo.
3. Se sazona con sal y pimienta.