



Sopa de tomate con Letras

sopa de tomate con letras doria

Ingredientes

- 1 Paquete de Letras Doria de 250gr
- 1 Kg de tomate de pera pelado y picado
- 1 cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- ½ pimentón picado
- ½ zanahoria rallada
- 2 cucharadas de aceite
- Sal al gusto
- 1lt de agua
- Queso rallado al gusto
- Crema de leche al gusto

Preparación

1. Freímos en una olla con aceite la cebolla, el ajo, el pimentón y la zanahoria. Cuando empiece a dorar agregamos los tomates pelados y la sal. Cocinamos a temperatura media mezclando de vez en cuando durante 8 minutos.
2. Una vez finalizado el tiempo de cocción, licuamos todo y volvemos a poner la mezcla en la olla, agregamos el agua. Cuando comience a hervir agregamos las Letras Doria y dejamos hervir de 11 a 14 minutos. Agregamos la sal al gusto.
3. Servimos en plato soperero, agregamos el queso rallado y las papas fritas en fosforito.
4. Si queremos podemos agregar un poco de crema de leche al gusto.

Acompañamiento:

Papas fritas fosforito