

Sopa de tomate con especias

Tiempo de cocción: 40 minutos

Tiempo total de preparación: 50 minutos



INGREDIENTES:

- 1 cebolla
- 1 zanahoria mediana
- 1 cucharada (10 g) de mantequilla
- 1 cucharada de concentrado de tomate
- Pimienta
- 1 cucharada rasa de harina
- 1 lata (800 g) de tomates pelados
- 400 ml de agua
- 1-2 hojas de laurel
- 125 g de mozzarella
- 6 rebanadas de baguette
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2-3 tallos de albahaca
- **Molinillo de Sal Costa con Ajo, Perejil y Albahaca**
- Perejil
- Albahaca

ELABORACIÓN:

- Pelar la cebolla y la zanahoria, cortarlas en daditos y rehogarlas con un poco de mantequilla caliente. Añadir el concentrado de tomate y condimentar con **Sal Costa con Ajo, Perejil y Albahaca**. Añadir la harina y cocerla unos instantes.
- Reservar 2 tomates de la lata. Añadir el resto, 400 ml de agua y el laurel a las verduras. Llevar todo a ebullición y dejarlo cocer a fuego bajo unos 25 minutos.
- Cortar la mozzarella en 6 rodajas. Tostar un poco la baguette en aceite de oliva y espolvorearla con **Sal Costa con Ajo, Perejil y Albahaca**. Cubrir con la mozzarella y sazonar de nuevo. Dejar que el queso se funda en el horno a alta temperatura.
- Pasar la sopa por el pasapuré. Lavar la albahaca, deshojarla y picarla fina. Cortar los tomates reservados en trozos muy pequeños y añadirlos a la sopa junto con la albahaca. Partir por la mitad las rebanadas de baguette y montar el plato.