SOPA DE *Tomate*

20 minutos | Fácil | 4 personas

INGREDIENTES

- 700 g de tomates
- 1 cebolleta
- ½ diente de ajo
- Tomillo seco
- 300 ml de agua
- 25 ml de vinagre de jerez
- 50 ml de aceite de oliva virgen extra
- **Berros Florette**
- **Picatostes integrales Florette**

1

Parte los tomates en porciones y **colócalos** en un recipiente para batir.

2

Parte la cebolleta en cuartos e **incorpórala** en el recipiente anterior junto al medio diente de ajo pelado.

3

Añade el tomillo seco, el agua y el vinagre.

4

Comienza a **batir** el conjunto y vierte mientras el aceite de oliva a hilo. Sigue batiendo hasta conseguir una textura homogénea.

5

Emplata en los recipientes que más te gusten, decora con unos pocos berros y picatostes integrales.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA

Monoproducto
Berros

Topping
Picatostes integral