



# 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

