



HUERTA

XI JORNADAS GASTRONÓMICAS

BAR JUAN MARIA

Sopa de Tomate

Cocinero
Sebastián Ramírez Guerrero

1^{er}
INNOVADORA
2018

INGREDIENTES

*Tomates, pimiento verde,
cebolla, ajo, sal, aceite,
pan moreno, hierbabuena, agua.*

ASI SE HACE

- 1 Limpiamos y cortamos los pimientos verdes, la cebolla y el ajo. Y pelamos los tomates.
- 2 En una olla con aceite caliente ponemos el pimiento, la cebolla y el ajo.
- 3 Cuando esté pochado añadimos el tomate y lo refreímos. Finalmente añadimos un poco de agua, sal, el pan cortado y la hierbabuena.

TRUCOS Y CONSEJOS

*Pochar bien.
Buen refrito de tomate.
Degustar.*



90 Min
Baja