



INGREDIENTS

- 4 TOMÀQUETS MADURS
- 4 GRANS D'ALL
- 1 POLSIM D'OLI D'OLIVA
- PA SEC (EL NECESSARI)
- 500 ML D'AIGUA
- SAL

INGREDIENTES

- 4 TOMATES MADUROS
- 4 DIENTES DE AJO
- 1 pizca DE ACEITE DE OLIVA
- PAN SECO (LO NECESARIO)
- 500 ML DE AGUA
- SAL

-
- En una olla afegir l'oli
 - Una vegada calenta re fregir l'all que ha d'estar finament tallat
 - Una vegada daurats afegir els tomàquets prèviament pelats i sense llavor i picats
 - Una vegada que estiguin molt bé sofregits bullits i concentrats
 - Afegir l'aigua, el pa tallat en rodanxes fines i deixar-lo bullir per 20 minutes.
 - Ajustar sal.
 - Servir i decorar amb fulles d'alfàbrega.

- En una olla añadir del aceite
- Una vez caliente re fríe el ajo que debe estar finamente tallado

- Una vez dorados añadir los tomates previamente pelados y sin semilla y picado
- Una vez que estén muy bien sofritos hervidos y concentrados
- Añadir el agua, el pan cortado en rodajas finas y dejarlo hervir por 20 minutos.
- Ajustar sal.
- Servir y decorar con hojas de albahaca.

{gallery}articulos/canaltv/cuinaixat/sopadetomaquete{/gallery}

{youtube}8auZuh1f1es{/youtube}





Casal Català
de Guayaquil

amb el suport de



**Generalitat
de Catalunya**



**Comunitats
Catalanes
de l'Exterior**

producció



sopes de tomàquete



Cuina i Xat

cuina mediterrània

amb

Nieves Tuset &

Katherine Santamaría

septiembre

domingo 12

11:00



Premier



Casal Català
de Guayaquil

Radio/TV