

Libreta: Sopas y Cremas
Creado: 26/03/2018 21:27
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/sopa-campestre.html>

Sopa campestre

INGREDIENTES

2 cebollas de verdeo
1 puerro
100 g de champiñones
2 tomates
100 g de fideos
4 rebanadas de pan
2 cucharadas de puré de tomate concentrado
1,5 l de caldo de verduras
Sal y agua
Aceite
Perejil picado

PREPARACIÓN

Haz unos cortes a lo largo de los tomates y ponlos a escaldar unos segundos en una cacerola con agua hirviendo. Retíralos del agua y quítales la piel. Pícalos y reserva.

Lava y pica el puerro y las cebollas de verdeo. Rehoga estas verduras en una cacerola con un poco de aceite.

Añade los tomates picados y los champiñones fileteados. Vierte el caldo e incorpora el puré de tomate. Deja cocer aproximadamente 15 minutos.

Mientras cuece la sopa, retira la espuma que se forma en la superficie.

Pon a cocer los fideos en la sopa durante aproximadamente 10 minutos. Pon a punto de sal. Acompaña con las rebanadas de pan frito en aceite y espolvoreadas con perejil picado. Sirve.