

## SOPA DE TOMATE

### INGREDIENTES:

- Pan del día anterior (250 gr)
- 1/2 vaso de aceite de oliva (100 cc)
- 2 pimientos verdes
- 1 cebolla
- 1kg de tomate natural triturado
- 1 manojito de hierbabuena
- sal.
- 1'5 l de agua

### PREPARACIÓN:

Poner en el vaso los pimientos y la cebolla.

Programar 5 segundos a velocidad 3'5.

Añadir el aceite y programar 5 minutos a 100 grados y velocidad 1.

Echar el tomate y programar 20 minutos a 100 grados y velocidad 1.

Una vez terminado el tiempo, triturar todo a velocidad 5.

Añadir 1'5 l de agua, la hierbabuena, el pan cortado en rodajitas y la sal.

Programar 12 minutos a 100 grados y velocidad 1.

Servir caliente.