SOPA FRÍA DE TOMATE Y ZANAHORIA

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 800 g de tomate tipo pera
- 250 g de zanahoria
- 200 g de cebolla
- 40 g de piñones
- 60 g de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- 5 ml de vinagre
- 2 g de pimienta molida
- sal

LA PREPARACIÓN

- Pelar y trocear los tomates y las zanahorias. Colocar en un recipiente hondo. Añadir el ajo pelado y cortado, el perejil; salpimentar y añadir 6 cucharadas de aceite y 1 cucharada de vinagre. Triturar. Pasar por el chino si se desea una textura más
- Enfriar en la nevera.
- En el momento de servir, sofreír los piñones y verterlos sobre la sopa.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 13.7 g	Grasas 22.5 g
Kcal 286	Proteinas 4.4 g