



# Sopa de tomate y pimiento asado

  
Categoria  
Sopas

  
Tempo de preparação  
Médio

  
Dificuldade  
Fácil

  
Custo  
Económico

  
Com quem?  
Con la familia

  
Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

 Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Cosecha Madura

- 6 tomates maduros
- 1 pimiento rojo
- 2 cebollas moradas
- 1 diente de ajo
- 2 tajadas de pan
- Albahaca, al gusto
- Oréganos, al gusto
- Sal, al gusto
- Pimienta, al gusto

## Modo de preparación

1

Colocar en una bandeja de horno los tomates y las cebollas cortados en cuartos, los pimientos cortados en trozos sin semillas y los ajos. Sazonar con sal, pimienta, albahaca y rociar con Gallo Azeite Colheita Madura.

2

Cocer en el horno precalentado a 190°C durante unos 20 minutos.

3

Mientras tanto, corte el pan en dados, sazónelo con sal, pimienta y orégano, rocíelo con Gallo Azeite Colheita Madura y colóquelo en otra bandeja de horno.

4

Retirar las verduras del horno y añadir el pan, manteniéndolo allí hasta que se dore.

5

Poner las verduras en una batidora, añadir el agua y el aceite de oliva y batir hasta obtener una mezcla homogénea.

6

Sirve la sopa en cuencos con los picatostes que acabas de sacar del horno, hojas de albahaca y, para terminar, un chorrito de Gallo Azeite Colheita Madura.

## Produtos utilizados



### *Cosecha Madura*

Aceite de Oliva Virgen Extra Premium

## Veja também

---

 Sopas  Médio  Fácil

*Gaspacho de meloa e feta*

---

 Sopas  Médio  Fácil

*Creme de legumes e frango com massinha*

---

 Sopas  Médio  Fácil

*Gaspacho alentejano com queijo atabafado*

---

 Sopas  Rápido  Fácil

*Puré de beterraba e castanha*

---

 Sopas  Rápido  Fácil

*Sopa Glória*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide