



# Sopa de tomate de liquidificador

## Ingredientes (para 1 porção)

250 g de tomate vermelho maduro

1 fatia de pão seco

Croutons

2 colheres (sopa) de azeite de oliva extra virgem

1 colher (sobremesa) de vinagre de xerez (ou de maçã)

Pimenta

Sal (restringir em caso de hipertensão)

## Preparo

1. Lavar os tomates. Retirar os pedúnculos e cortá-los em pedaços.
2. Bater os tomates no liquidificador até obter uma sopa.
3. Acrescentar à sopa o pão seco, o azeite de oliva e o vinagre.
4. Bater tudo até se tornar um creme bem fino.
5. Temperar com sal e pimenta.
6. Servir a sopa em um copo ou em um prato e decorar com croutons e algumas gotas de azeite por cima.