Receta La Villita

SOPA DE TOMATE

Porciones: 4 Tiempo de preparación 60 minutos

Cena Comida

INGREDIENTES

- 1 cebolla
- 3 zanahorias
- 1 kilo de tomates
- 1 litro de caldo
- ralladura de 1/2 naranja
- 1 vaso de leche
- nata
- perejil
- albahaca
- laurel
- tomillo
- sal y pimienta

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esa suavidad en la comida se logra con Margarina La Villita.

Primero limpiamos y troceamos una cebolla, y las zanahorias. Las ponemos en un tazón con la Margarina con sal La Villita y remojamos. Después pasamos todo a una olla y cocinamos hasta que estén blanditas.

Lavamos y cortamos los jitomates y añadimos a la mezcla anterior. Ponemos el caldo, salpimentamos y agregamos el perejil, laurel y tomillo. Cocinamos 45 minutos.

Agregamos la leche y cocinamos 2 minutos más.

Servimos con trocitos de calabaza, elotes tiernos y frijolitos.

¡Buen provecho!

LaVillitaMX @LaVillita