

## **SOPA DE TOMATE EXTREMEÑA**

### **INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS**

tomate, 400 gramos  
pimiento verde, 2 unidades  
diente de ajo, 3 unidades  
sal, al gusto  
cebolla mediana, 1 unidad  
pan (del día anterior), 100 gramos  
aceite de oliva, 5 cucharadas  
orégano, al gusto



### **ELABORACIÓN**

Pelar la cebolla y los ajos y picarlos (reservar 1 ajo). Escaldar los tomates 2-3 minutos en agua hirviendo, refrescarlos y pelarlos. Lavar los pimientos, abrirlos, quitar las semillas y cortarlos en tiras. Calentar el aceite en una cazuela y rehogar la cebolla hasta que esté transparente; añadir los ajos y los tomates picados, y los pimientos y dejar rehogar todo a fuego suave durante 20 minutos.

Hacer un majado en el mortero con el diente de ajo restante, sal y un poquito de orégano. Incorporar el majado a la cazuela y agregar 5-6 tazas de agua, dejando cocer unos 10 minutos.

Cortar el pan en rebanadas finas y colocarlas en el fondo de una sopera o directamente en los platos. Regar con la sopa preparada y servir inmediatamente. Esta sopa se suele acompañar con uvas o higos.