Receta de Sopa de Patatas y Tomate

17 Mar 2016

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de esta **Sopa de Patatas y Tomate**, es una de mis preferidas y también de mi familia, os diré que resulta exquisita para comer especialmente en los días de frío, espero que os guste.

Ingredientes

- Patatas (tres o cuatro para cuatro personas)
- Cebolla (una pequeña)
- Pimiento rojo (uno)
- Tomates (sobre medio Kg)
- Aceite de oliva
- Pimentón dulce (una cucharadita)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Perejil
- Laurel
- Sal
- Agua
- Rebanadas de pan del día anterior
- Huevos escalfados (opcional)

Modo de Preparación

1. Pelar los tomates y quitarles las semillas, triturarlos y dejarlos como un puré
2. Pelar las patatas y cortarlas en rodajas gruesas
3. Cortar el pimiento en tiras y picar la cebolla en trocitos
4. En una cacerola calentar el aceite y añadir la cebolla, el pimiento y la patata, rehogamos bien pero con cuidado de no romper la patata.
5. Añadir el tomate y volver a rehogar durante unos 5 minutos a fuego medio.
6. Machacar el ajo con el perejil y la sal y añadirlo al guiso y mezclar bien, añadir el pimentón y volvemos a mezclar.
7. Añadir agua hasta cubrir junto con la hoja de laurel y rectificar la sal.
8. Cocinar durante unos 20 minutos hasta que la patata este tierna.

9. Poner en un plato hondo tres o cuatro rebanadas de pan y rociarlas con el caldo de la sopa, después echar el resto
10. Servir calentita y si queréis escalfar unos huevos y colocarlos encima y.....buen provecho!!!