



A PROGRAM OF NATIVIDAD

# Sopa Gazpacho de Tomate Heirloom

## INGREDIENTES

- 3 tazas de tomates Heirloom, cortados en trozos
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de Vinagre de Jerez (Sherry vinegar)
- 2 varitas de apio, cortadas en trozos
- 1 pepino, sin cáscara y sin semilla
- Sal y Tabasco al gusto
- ¼ de taza de aceite de oliva extra virgen
- 1 cucharada de eneldo (dill) fresco, cortado en trozos
- 1 taza de crème fraîche (crema fresca)

## INSTRUCCIONES

1. Coloque los tomates, el ajo, el vinagre, el apio y el pepino en la licuadora y licúelos.
2. Poco a poco añadir el aceite de oliva y sazone con sal y Tabasco.
3. Mezclar el eneldo (dill) con crème fraîche (crema fresca).
4. Refrigere la sopa hasta que se enfríe y servir en platos soperos refrigerados con una cucharada de la mezcla crème fraîche (crema fresca) y eneldo (dill).

Sirve a 4 personas



Brandon Miller es el chef en el Restaurante Mundaka

