



Sopa de tomate con leche de coco

Ingredientes

- 1 cebolla
- 2 dientes ajo
- 30 g de jengibre rallado
- 1 naranja
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva
- 1 cucharadita de curry
- 500 ml leche de coco
- 200 ml de caldo de verduras
- 600 g de tomates
- Cilantro
- Sal y pimienta
- 1 ramita perejil fresco
- 1 cucharadita de azúcar.

Preparación

Lavar bien la naranja y rallar la cáscara, exprimir la naranja y reservar .

Calentar el aceite en una cazuela mediana .

Rehogar la cebolla y el ajo .

Añadir el curry, remover unos segundos .

Añadir el jengibre, la cáscara de naranja, el jugo de naranja, la leche de coco, el caldo y los tomates picados .

Cocinar la sopa cubierta durante 10 minutos .

Batir hasta conseguir una crema homogénea .

Añadir el azúcar, sal y pimienta .

poner al fuego y dejar hervir 2' .

Servir con el cilantro y el perejil por encima .

.