

Antes de vuestro viaje, y para ir haciendo boca, ¿ Qué tal un plato de...

Sopa de tomate e Cebola ?



Ingredientes:

- 600 gr. de tomates maduros
- 1 cebolla pequeña,
- 1 zanahoria
- 1 calabacín
- 1,5 litros de agua
- 2/3 ramas de cilantro
- 2 cucharadas de aceite de oliva

Preparación:

Esta deliciosa sopa típica de la isla de Madeira se puede tomar fría o caliente.

Mientras hierve el agua con la sal y una hoja de laurel en una olla, lavamos y cortamos los tomates y la cebolla en cuartos, la zanahoria y el calabacín en rodajas.

Echamos en la olla y esperamos que vuelva a hervir a fuego medio. Cuando las hortalizas se ablanden, añadimos las ramitas de cilantro el aceite oliva y lo pasamos por la batidora hasta obtener una crema fina.

Servir en plato fondo adornado con unas hojas de cilantro o eneldo, si la tomamos fría o de un huevo escaldado si lo hacemos caliente.

Nuestra sugerencia:

Puedes degustar esta deliciosa sopa u otros platos típicos de la isla en el restaurante [Armazém do Sal](#) de Funchal