

WILLIAMS SONOMA

Sopa de Tomate Rostizado y Sandwich de Tres Quesos

INGREDIENTES:	PREPARACIÓN:
SOPA DE TOMATE - 8 pz de tomates rojos - 1 pz de tomate cherry - ½ pz de cabeza de ajo - 6 a 8 pz de hoja de albahaca - 1 pz de pimiento rojo - 1 pz varita de apio - 1 pz de cebolla blanca - ½ cdta de orégano seco - 1 pz de ramita de tomillo o romero - 500 ml de caldo de pollo - 4 cdas de aceite de olivo - Sal y pimienta la gusto	1. Cortar los tomates por la mitad a lo largo y colocar sobre una charola o refractario, junto con el pimiento en trozos y los tomates cherry cortados también por la mitad y la cabeza de ajo sin pelar (cortar las puntas, que se vean los ajos). Agregar sal, pimienta, 2 cdas de aceite de oliva por encima, y una ramita tomillo o romero (de preferencia frescas). 2. Llevar al horno a 200°C por 30-40 minutos. Luego dejar enfriar un poco. 3. Picar la cebolla, apio y limpiar las ramitas de albahaca. Sacar los dientes de ajo horneados y exprimir de la cáscara. Sofreír la cebolla y apio a que transparente, en las 2 cdas de aceite de oliva restantes. 4. Agregar los tomates, ajos, orégano (o hierba aromática opcional) albahaca, pimienta molida al gusto y el caldo de pollo. Dejar que hierva, mantener a fuego medio, que se integren los sabores. 5. Cuando haya hervido unos minutos, licuar y rectificar de sal. Es opcional colarla o no, y licuarla al gusto, todo depende de la textura deseada. 6. Servir con gajo de tomate horneado o deshidratado.
SANDWICH - 2 pz de rebanada de pan de caja o rústico - 25 g de quesillo o queso oaxaca - 30 g de queso manchego - 20 g de queso amarillo - 2 cdas de mantequilla	1. Calentar un sartén y dorar ligeramente con la mantequilla las rebanadas de pan por ambos lados. 2. Poner los quesos entre las rebanadas de los panes y tapar para ayudar a los quesos a derretirse. 3. Dorar un poco más de cada lado hasta tener ligero color pardo. 4. Cortar a la mitad sesgado y acompañar con la crema de tomate rostizado.

