

Sopa de tomate ahumada



POR: Chef Andrés Madrigal
Madrigal Panamá

[Dificultad Baja](#)

Ingredientes

700g de tomate muy maduros
1 bulbo de hinojo pequeño troceado
3 cebollas medianas
3 chalotes en rodajas finas
4 dientes de ajo, aplastado
2g de pimentón de la Vera
12ml de vinagre de jerez
12ml de vinagre balsámico
20cl de caldo de verduras
1 ramillete de tomillo fresco
1 ramillete de romero fresco
40g de mantequilla sin sal
1 ramillete de albahaca deshojado
60g de astillas de madera de roble
Costrones de pan tostados en la parrilla
Hojas de hinojo fresca
Aceite de oliva
Sal y pimienta

Preparación

Preparar la parrilla e introducir las astillas de madera, mantener una temperatura de 68°C.

En un cuenco grande, colocar los tomates con aceite, sal y

pimienta. Cuando las astillas de madera están en su mayoría es ascuas, colocar los tomates de la piel hacia abajo en la parrilla y el humo durante 10 minutos. Pasar los tomates a un plato.

En una olla grande, calentar $\frac{1}{4}$ taza aceite a fuego medio. Añadir el hinojo, la cebolla y el ajo, revolviendo con frecuencia, hasta que estén bien pochados. Añadir el pimentón y remover durante unos segundos, a continuación, añadir los vinagres y cocinar a fuego lento hasta que casi han desaparecido.

Añadir, el caldo de verduras y dejar reducir; incorporar los tomates ahumados, con sus jugos, el tomillo, el romero y la mantequilla; tapar la olla y cocinar revolviendo los tomates y a la vez machacándolos con una cuchara.

Cuando toda la verdura esté bien cocinada y muy blanda, añadir la albahaca y cocinar a fuego lento durante 5 minutos más.

Desechar el tomillo, el romero y la albahaca.

Procesar la sopa en una licuadora, poco a poco hasta que quede suave, pasar por un colador de malla fina. Condimentar con sal y pimienta.

Servir la sopa con costrones de pan rustificados en la parrilla e hojas de hinojo fresco. Acabar con unas gotas de aceite de oliva.