

Sopa de tomate y albahaca

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 20 '
- 4



Comentario nutricional

Si sigue una dieta para perder peso, puede suprimir el toque final de los piñones ya que por su contenido en grasa incrementan notablemente el valor calórico del plato.

Modo express

1. Pele y corte la cebolla en tiras muy finas; pique 8 hojas de albahaca y reserve las demás para decorar; corte cada tomate en 8 trozos.
2. Introduzca en la cubeta todos los ingredientes, menos los piñones y el aceite, cubriendo con el vino y las 3 medidas de agua. Cierre la tapa y programe el

menú Presión a 135º durante 20 minutos.

3. Cuando finalice, retire los ingredientes de la cubeta y métalos en otro recipiente para tritararlos.
4. Sirva la sopa en platos hondos con un chorrito de aceite, un par de hojitas de albahaca en el centro y los piñones por encima.