

Soupe de tomate à la mexicaine

Ingrédient

Pour 4 personnes:

- 400g de tomates entière dans leurs jus
- 12 tranches de chorizo
- 1 petit oignon rouge grossièrement haché
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- 1 cuillère de paprika

Recette

1. Mixez le chorizo et l'oignon puis faies-les revenir 3 minutes dans une casserole à feu moyen.
2. Ajoutez les tomates, le sucre et le paprika. Mélangez et faites cuire 10-15 minutes couvert.
3. Mixez finement
4. Remplissez vos bols

Astuce :

- Pour décorer ajouter des tranches d'avocats et de maïs et servir avec des tortillas
- Peut aussi servir de sauce à l'apéritif :)

Dégustez



Révision #2

Créé 18 janvier 2020 11:55:57 par Dryusdan

Mis à jour 24 avril 2020 22:34:56 par Dryusdan