



## Sopa de Tomate con Galleta de Arroz

### Ingredientes (para 4 personas)

- 1 taza de arroz Diana Vitamor previamente cocinado
- 16 tomates maduros
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 cebolla blanca picada
- 1 dientes de ajo
- ½ cucharadita de comino en polvo
- 1 taza de queso parmesano
- Ají finamente picado al gusto
- 1 cucharada de cilantro finamente picado
- 4 cucharadas de crema agria
- 2 tomates verdes cortados en cubos y salteados en aceite
- Sal al gusto



### Preparación

1. Calienta el agua en una olla a fuego alto. Cocina los tomates maduros entre 5 y 7 minutos, luego licúalos.
2. Cuela y descarta las semillas con la piel. Reserva el jugo de tomate.
3. Calienta la mitad del aceite en una olla a fuego medio y sofríe la cebolla con el ajo. Vierte el jugo de tomate previamente reservado en la olla, baja el fuego y condimenta con comino y sal. Cocina por 20 minutos.
4. Calienta un sartén antiadherente a fuego medio y cubre el fondo con una capa de queso parmesano.
5. Agrega una capa de arroz Diana Vitamor previamente cocinado y termina cubriendo con más queso parmesano.
6. Cuando el queso se haya derretido, dale la vuelta a la galleta y dórala por el otro lado.
7. Retírala del sartén y córtala en cuartos. Repite este procedimiento con el resto del arroz y el queso.
8. Sirve la sopa con el ají, el cilantro, la crema agria y el tomate verde. Decora con las galletas de arroz y parmesano.

¡Buen Provecho!

**Inspírate todos los días.**  
Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.