**SOPA DE TOMATE PICANTE**

[](https://danzadefogones.com/wp-content/uploads/2015/11/Recceta-de-sopa-de-tomate.jpg)

Sólo de ver las fotos de esta sopa de tomate picante me entra hambre, ¡qué buena estaba! Y lo mejor de todo es que es de esas recetas que se preparan en un momento cuando no tienes muchas ganas de cocinar pero te apetece algo calentito y reconfortante.

Esta sopa está hecha con ingredientes que siempre tengo en casa: ajo, cebolla o cebolleta (según la época del año), cilantro (o cualquier otra hierba fresca, aunque también podéis usar hierbas secas), aceite de oliva virgen extra, [leche de coco](https://danzadefogones.com/leche-de-coco/), tomates (frescos o de lata si no están en temporada), pimientos del Piquillo o asados, comino, chile rojo (o guindilla), sal y pimienta. Podéis echar cualquier otra verdura, especia, hierba o [leche vegetal](https://danzadefogones.com/9-recetas-de-leches-vegetales/) y si no os gusta el picante, no le echéis chile.

No necesitáis nada especial para hacer esta sopa, sólo hace falta una olla y una batidora y está lista en 15 ó 20 minutos, aunque si queréis podéis dejarla más rato a fuego lento para que tenga más sabor.

Para que tenga un poco más de consistencia suelo echarle nachos, verduras crudas (cherris, cebolla o cebolleta, cilantro, chile, etc.) y un chorro de lima, e incluso a veces le añado tofu hecho a la plancha y cortado en tiras, ¡está de escándalo!