

Recepta

**Sopa de tomàquet
amb anxova fresca i alfàbrega**



Sopa de tomàquet amb anxova fresca i alfàbrega



Ingredients per a 4 persones:

- 1 tomàquet madur
- 1 dent d'all
- 40 g de vinagre
- 150 ml d'oli d'oliva verge
- Sal
- 100 g de pa
- 12 unitats d'anxova
- Alfàbrega fresca
- Parmesà
- Dent d'all

Elaboració:

Començarem preparant la sopa de tomàquet escalivant els tomàquets al forn. Un cop escalivats, els pelem i els triturem juntament amb l'all, el vinagre, l'oli d'oliva i el pa. Ho barregem bé per tal que ens quedi una sopa amb textura cremosa; ho rectificuem de sal i pebre i la reservem.

Preparem el pesto triturant amb un robot de cuina l'alfàbrega, el formatge parmesà, l'oli d'oliva i la dent d'all. Fem un pesto tradicional, el rectificuem de sal i el guardem.

Netegem les anxoves i les filetegem amb molt de compte per tal que ens quedin uns filets molt ben tallats. Els marinem amb una mica d'oli d'oliva i sal durant 5 minuts.

Per a l'emplatat, disposarem els filets d'anxova al plat, els pintarem amb una mica de pesto i, posteriorment, hi afegirem la sopa de tomàquet amb una gerra.