

RecetaKA

SALMOREJO DE TOMATE, REMOLACHA Y CEREZAS

Ingredientes para 4 personas:

4 tomates pera / 1/4 de remolacha -cocida- / 10-12 cerezas / 1 trozo de pan duro / 1 diente de ajo / pimentón picante / agua / aceite de oliva / vinagre de frambuesa / sal / albahaca / cacahuets fritos



Elaboración:

1. Limpiar los tomates maduros, cortarlos en trozos y colocarlos en un batidora
2. Cortar la remolacha en dados y añadirla a los tomates
3. Añadir también las cerezas sin hueso
4. Añadir un chorro de vinagre de frambuesa y sal
5. Humedecer el pan con agua para que se ablande
6. Una vez empapado incorporarlo a la batidora con los demás ingredientes
7. Añadir el ajo pelado y cortado, una pizca de pimentón picante y una hoja de albahaca
8. Batir el conjunto. Mientras se bate, añadir poco a poco un chorro de aceite de oliva virgen extra para que emulsione. Colar y dejar enfriar en la nevera
9. Para finalizar, poner en un el fondo de un plato, unos cacahuets fritos, unas hojas de albahaca, perejil y unos trozos pequeños de remolacha y servir sobre estos ingredientes el salmorejo bien frío