

SALMOREJO DE CEREZAS

4 raciones

10 min

Muy fácil

Primavera · Verano

Sopas frías · Verdura



Información nutricional

Valores por ración

Energía

216 kcal

Grasas

13 g

Fibra

4 g

Proteínas

3 g

Carbohidratos

20 g

Sal

2.5 g

Ingredientes

- 650 g de tomate
- 350 g de cerezas
- 60 g de pimiento rojo
- 60 g de cebolla
- 50 g de aceite de oliva
- 40 g de pimiento verde
- 30 g de vinagre de Jerez
- 5 g de sal
- 1 diente de ajo

Preparación paso a paso

TRADICIONAL

- 1** Lava los tomates, retira el pedúnculo y córtalos en cuartos.
- 2** Lava y deshuesa las cerezas; añádelas al bol con el tomate.
- 3** Añade el diente de ajo pelado, la cebolla y los pimientos troceados.
- 4** Incorpora sal, vinagre y aceite; tritura hasta obtener un puré fino.
- 5** Sirve muy frío.

THERMOMIX

- 1** Lava los tomates y deshuesa las cerezas; colócalos en el vaso.
- 2** Añade el ajo pelado, la cebolla y los pimientos troceados.
- 3** Agrega sal y vinagre; tritura. **30 seg / vel 5**
- 4** Tritura de nuevo para alisar. **3 min / vel 10**
- 5** Añade el aceite y emulsiona. **2 seg / vel 7**
- 6** Opcional: cuela con el cestillo.
- 7** Sirve muy frío.

Consejos

- Sirvelo ****muy frío****: es como más destaca el contraste dulce-ácido del salmorejo de cerezas.

- Si lo quieres más fino, en la versión Thermomix puedes ****colarlo con el cestillo**** (opcional).
- Ajusta el punto al final: una pequeña corrección de ****vinagre**** o ****sal**** puede equilibrar mucho según la madurez de los tomates y las cerezas.
- Para una presentación más “de invitado”, sírvelo en cuencos individuales y termina con un hilo de aceite justo antes de llevar a la mesa (sin añadir ingredientes nuevos).