

SALMOREJO DE MANGO CON CRUJIENTE DE JAMÓN SERRANO

4 raciones

15 min

Fácil

Primavera · Verano

Sopas frías · Verdura



Información nutricional

Valores por ración

Energía

231 kcal

Grasas

14 g

Fibra

5 g

Proteínas

6 g

Carbohidratos

20 g

Sal

1.6 g

Ingredientes

- 600 g de tomate maduro
- 350 g de mango maduro
- 50 g de aceite de oliva
- 30 g de vinagre de Jerez
- 5 g de sal
- 1 diente de ajo

Para decorar:

- 50 g de jamón serrano en lonchas
- 50 g de mango

Preparación paso a paso

TRADICIONAL

- 1** Lava los tomates, retira el pedúnculo y córtalos en cuartos; ponlos en un bol profundo.
- 2** Pela el mango, quita el hueso y trocea.
- 3** Pon en el vaso de la batidora tomate, mango, ajo, sal y vinagre; tritura hasta que quede fino.
- 4** Añade el aceite y emulsiona brevemente.

Decoración:

- 1** Cortamos el mango a daditos pequeño.
- 2** En papel de cocina ponemos las lonchas de jamón y lo ponemos 1 minutos en el microondas para desengrasar.
- 3** Una vez que este crujiente el jamón, lo sacamos y lo desmenuzamos encima de cada plato.
- 4** Sirve muy frío y decora con los dados de mango reservados.

THERMOMIX

- 1** Lava los tomates, retira el pedúnculo y colócalos en el vaso.
- 2** Añade el ajo pelado, la sal y el vinagre. **30 seg / vel 5**
- 3** Añade el mango troceado y tritura hasta textura fina. **3 min / vel 10**
- 4** Añade el aceite y emulsiona; si quieres, cuela con el cestillo. **2 seg / vel 7**

Decoración:

- 1** Cortamos el mango a daditos pequeño.

- 2** En papel de cocina ponemos las lonchas de jamón y lo ponemos 1 minutos en el microondas para desengrasar.
 - 3** Una vez que este crujiente el jamón, lo sacamos y lo desmenuzamos encima de cada plato.
 - 4** Sirve muy frío y decora con los dados de mango reservados.
-

Consejos

- Déjalo reposar en la nevera al menos 2 horas antes de servir para que se asienten los sabores.
- Tritura bien hasta que quede muy fino y emulsiona el aceite al final para una textura más cremosa.
- Si quieres una presentación más suave, cuélalo (en Thermomix puedes hacerlo con el cestillo tras emulsionar).
- Para el crujiente, seca el jamón en papel de cocina y controla el microondas en tandas cortas para que quede crujiente sin quemarse.
- Sirve en cuencos pequeños tipo aperitivo o en plato hondo como entrante, siempre muy frío.