

SALMOREJO DE SANDÍA Y LANGOSTINOS

5 raciones

15 min

Fácil

Primavera · Verano

Sopas frías · Verdura



Información nutricional

Valores por ración

Energía	Proteínas
203 kcal	18 g
Grasas	Carbohidratos
11 g	8 g
Fibra	Sal
3 g	2.2 g

Ingredientes

- 600 g de tomate maduro
- 400 g de langostinos medianos
- 350 g de sandía (sin pepitas)
- 50 g de aceite de oliva
- 30 g de vinagre de Jerez
- 10 g de sal
- 1 diente de ajo
- Perejil fresco (opcional)
- Albahaca fresca (opcional)

Preparación paso a paso

TRADICIONAL

- 1** Lava los tomates, retira el pedúnculo, córtalos en cuartos y ponlos en un bol profundo.
- 2** Añade el diente de ajo pelado.
- 3** Corta una rodaja de sandía, retira las semillas, trocea y añádela al bol.
- 4** Incorpora la sal, el vinagre y el aceite. Tritura hasta obtener un puré fino y homogéneo.
- 5** Pela los langostinos, enjuágalos, escurre y sécalos. Sazona y espolvorea perejil.
- 6** Pasa los langostinos a la plancha con una pizca de aceite, unos 5 minutos por cada lado, según tamaño y punto deseado.
- 7** Sirve el gazpacho, espolvorea albahaca y acompaña con los langostinos.

THERMOMIX

- 1** Lava los tomates, retira el pedúnculo y ponlos en el vaso.
- 2** Añade el diente de ajo pelado y la sandía troceada, sin pepitas. **30 seg / vel 5**
- 3** Programa para triturar fino. **3 min / vel 10**
- 4** Añade el aceite y mezcla. **2 seg / vel 7**
- 5** (Opcional) Cuela con el cestillo para una textura más fina.
- 6** Pela los langostinos,azona y espolvorea perejil; hazlos a la plancha con una pizca de aceite, unos 5 minutos por cada lado, según tamaño y punto deseado.
- 7** Sirve el gazpacho, espolvorea albahaca y acompaña con la brocheta de langostinos.

Consejos

- Si quieres una textura extra fina, en la versión Thermomix puedes colarlo con el cestillo (opcional) antes de servir.
- Enfríalo bien antes de servir para que el contraste con los langostinos a la plancha sea más agradable.
- Ajusta el punto de vinagre al final: con sandía muy dulce, un toque más de vinagre de Jerez lo equilibra mejor.
- Para presentar más “gourmet”, sirve el salmorejo en cuencos individuales y termina con albahaca fresca o perejil (opcionales).