



SALMOREJO DE CEREZAS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 400 g de tomate
- 250 g de cereza
- 150 g de pan sin gluten
- 80 g de aceite de oliva virgen
- 1 diente de ajo
- sal

LA PREPARACIÓN

- Pica los tomates y trítalos. Por otro lado, retira el pedúnculo y saca el pipo de las cerezas. Para ello usa un cuchillo afilado o un instrumento específico para ello. Añade las cerezas y trítalas también.
- Añade el pan duro en trozos a la mezcla y deja que se empape bien y de paso se ablande. Incorpora también el aceite de oliva y el ajo. Tritura el conjunto y sazona a gusto. Tiene que quedar una crema espesa gracias al aceite de oliva y el pan. Pasa por el colador chino para retirar las pieles de tomate y de la cereza y lleva a la nevera hasta el momento de servir.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos
de carbono
29.7 g

Grasas
20.9 g

Kcal
332

Proteínas
4.5 g