

## GAZPACHO DE CEREZAS

### Ingredientes para 4 personas:

- 500 g. de tomates maduros.
- 1/2 pimiento rojo.
- 1 diente de ajo.
- 1 cebolla.
- 250 g de cerezas.
- 2 cucharadas de vinagre de Jerez.
- 1 cucharadita de sal y pimienta negra.
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra.
- 100 ml. de agua (aprox.)
- Acompañamiento: lascas de jamón serrano, un poco de queso mozzarella con albahaca



### Preparación:

- 1º. Lavamos y deshuesamos las cerezas. Reservamos.
- 2º. Lavamos los tomates y el pimiento que vamos a emplear.
- 3º. Cortamos en cuartos los tomates y los añadimos a un bol grande.
- 4º. Cortamos la cebolla pelada y el pimiento rojo en cuartos más o menos pequeños. Reservamos
- 5º. Pelamos el ajo y como lo vamos a usar en crudo le quitamos el centro para que no repita. Lo añadimos al bol con el tomate y las demás hortalizas.
- 6º. Echamos primero el tomate, trituramos con la batidora o con un vaso batidor hasta que nos quede una salsa líquida.
- 7º. Después añadimos las cerezas y mezclamos, por último el pimiento, ajo y cebolla. Salpimentamos y trituramos todos los ingredientes.
- 8º. Cuando todo está bien triturado, añadimos el aceite de oliva virgen extra y el vinagre poco a poco, en un hilito, mientras volvemos a batir. De este modo el preparado de gazpacho se emulsiona y no se separan las partes sólidas de las líquidas.
- 9º. Pasamos por un colador o un chino hasta que nos quede lo más fino posible.

**¡Refrescante, ligera, nutritiva, y original!**