

SALMOREJO DE FRESAS

Ingredientes para 4 personas

- 1,5 kg tomates maduros, de ensalada o pera
- 500 gr de fresas.
- 1 pepino.
- 1 cebolleta.
- 1 pimiento verde.
- 200 gr de pan de Buenas Migas, duro.
- Zumo de un limón.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Sal.



Preparación:

- 1º. Lavamos las fresas. El mejor método para hacerlo es colocar las fresas en un escurridor y colocarlas bajo el grifo. Escurrimos las fresas, les quitamos con un cuchillo el rabillo. Las partimos por la mitad y las colocamos directamente en el vaso de la batidora.
- 2º. Preparamos el pepino y la cebolleta. Pelamos el pepino y lo cortamos en rodajas y lo añadimos al vaso de la batidora.
- 3º. Cortamos la cebolleta por la mitad, le retiramos la piel y la cortamos en pequeños dados. También la añadimos al vaso de la batidora.
- 4º. Troceamos los tomates en pequeños dados. Partimos por la mitad el pimiento. Con ayuda de una cuchara le retiramos todas las pepitas. Lo cortamos en pequeños trozos. Colocamos ambos ingredientes en el vaso de la batidora.
- 5º. Retiramos la corteza de cada una de las rebanadas de pan y cortamos en pequeños cubos. Colocamos el pan con el resto de alimentos.
- 6º. Añadimos a los ingredientes medio vaso de agua, un chorro generoso de aceite de oliva virgen extra, el zumo de limón y salpimentamos.
- 7º. Trituramos todos los ingredientes durante 3-4 minutos a velocidad media hasta conseguir un puré homogéneo y sin grumos.
- 8º. Si queremos un gazpacho de fresas más ligero añadimos a la mezcla medio vaso de agua adicional.
- 9º. Opcional: Pasamos el salmorejo de fresas por un colador o pasapurés para evitar grumos o que se cuelen restos de fruta.

¡Fácil, sana y de temporada!