



GAZPACHO DE CEREZAS

Ingredientes

Para 2 personas

- 500 g de cerezas frescas deshuesadas
- 1 tomate maduro
- 1 pepino pequeño
- 1 pimiento rojo pequeño
- 1 diente de ajo
- 2 rebanadas de pan, preferiblemente del día anterior
- 2 cucharadas de vinagre de vino tinto
- Sal al gusto
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

Preparación

- 1º.** En un recipiente grande, coloca las cerezas deshuesadas. Reserva algunas para decorar al final.
- 2º.** Corta el tomate, el pepino, el pimiento rojo, la cebolla y el diente de ajo en trozos grandes y agrégalos al recipiente con las cerezas. Añade las rebanadas de pan a la mezcla de frutas y verduras.
- 3º.** Agrega el vinagre de vino tinto y el aceite de oliva virgen extra. Salpimienta al gusto.
- 4º.** Con una batidora de mano o en una licuadora, tritura todos los ingredientes hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Prueba el gazpacho y ajusta los condimentos según tu gusto.
- 5º.** Cubre el recipiente y refrigera el gazpacho durante al menos dos horas para que esté bien frío y los sabores se mezclen. Una vez que el gazpacho esté frío, sírvelo en cuencos o vasos individuales. Decora cada porción con algunas cerezas enteras y hojas de albahaca fresca.

WWW.ARBEQUINA.COOP/