



SALMOREJO DE CEREZAS CON ACEITE DE ALBAHACA

Ingredientes

- 150 g de pulpa de cerezas (cerezas trituradas y pasadas por un chino para eliminar las pieles)
- 2 kilos de tomates maduros (otra opción: tomates cherry)
- 280 ml de AOVE
- 1 cucharadita de sal fina
- 2 dientes de ajo
- 150 g de pan tipo candeal
- 1 huevo (opcional, en la receta original lo utilizan crudo, podría usarse un huevo cocido para mayor seguridad o no ponerlo)

PARA EL ACEITE DE ALBAHACA:

- 200 ml de AOVE
- 1 manojo de albahaca fresca

Preparación

1. Lavar los tomates. Retirar la parte superior y trocearlos para añadirlos a la batidora (no hace falta pelarlos).
2. Añadir el ajo sin la hebra central para que no repita. Añadir el aceite de oliva, la sal y el pan mojado en agua. Añadir el huevo que dará una textura suave y cremosa. Añadir la sal.
3. Batir bien hasta conseguir una textura cremosa. Con Thermomix, bastarán dos minutos en velocidad 10. Con batidora de vaso, necesitaréis más tiempo según la potencia. Con batidora de brazo, tendréis que hacerlo en varias veces, repartiendo los ingredientes aunque al final todo se junte. Cuando la mezcla esté lista, añadir la pulpa de las cerezas y volver a mezclar bien.
4. Una vez mezclados bien los ingredientes y conseguido una textura cremosa, se pasa por un colador para quitar restos que de pieles y semillas de los tomates, etc. Rectificar de sal y si fuera necesario podemos añadir un poco más de ajo.
5. Para preparar el aceite de albahaca, hay que triturar la albahaca junto con el aceite, en un mortero o con una batidora. Reservar.
6. En un bol servir el salmorejo y añadir un hilo de aceite de albahaca. Servir.

FUENTE: [HTTPS://WWW.LOLETA.ES/](https://www.loleta.es/)