Salmorejo de Cerezas



Ingredientes

Aceite De Oliva: 280 miliitros
Dientes de ajo: 2 Unidades
Pan candeal: 150 Gramos
Tomates maduros: 2 kgs
Cerezas: 150 Gramos
Huevo: 1 unidad
Sal fina: 1 cdta

Aceite de Albahaca

Aceite De Oliva: 200 miliitros
Manojo de albahaca fresca: 1 unidad

Preparación de la Receta

- *Deshuesar* las cerezas, triturar y pasar por el chino.
- Lavar los tomates.
- Retirar la parte superior y trocearlos.
- Añadir el *ajo*, el *huevo* y la sal
- Batir bien
- Cuando la mezcla esté lista, añadir la pulpa de las cerezas y volver a mezclar bien.
- Pasar por un colador.
- Rectificar de sal.
- Triturar la *albahaca* junto con el aceite.
- Reservar.
- En un bol servir el salmorejo y añadir un hilo de aceite de *albahaca*.
- Servir acompañado de unas cerezas cortadas en cuartos sin *hueso*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmorejo-de-cerezas