



<https://www.mepillasquisando.com>



FALSO SALMOREJO DE REMOLACHA Y TOMATE



INGREDIENTES:

- 500 gr. de Remolachas.
- 500 gr. de Tomates.
- 25 ml. Vinagre.
- 1 Ajo.
- Sal y Aceite de oliva virgen.
- 1 Pera.
- 1 Melocotón.
- 1 Tomate de pera.

ELABORACIÓN:

Pelamos y cocemos la remolacha (podemos utilizar también la que viene en botes, lógicamente no sabrá igual) Una vez cocina la troceamos y ponemos en el vaso batidor. Pelamos los tomates y quitamos las semillas, troceamos y también el vaso batido junto con el diente de ajo, la sal y batimos. Ahora conforme vamos batiendo añadimos el vinagre y el aceite en un chorrito poco a poco para que ligue bien con los ingredientes. Pelamos la fruta y el tomate y cortamos en cuadraditos pequeños. Probamos el falso salmorejo y si es necesario rectificamos de sal o vinagre. Adornamos con los cuadradito antes cortados y un hilo de aceite. Y si tenemos unas hojitas de menta les va muy bien. Guardamos en el frigorífico y servimos bien fresquito.

<https://www.mepillasquisando.com>