



<https://www.mepillasquisando.com>



GAZPACHO DE CEREZAS



INGREDIENTES:

500 gr. de Tomates.
250 gr. de Cerezas.
1 Pimiento verde
1 Cebolla.
100 gr. de Pan asentado.
60 ml. de Aceite de oliva.
20 cc. de Vinagre.
200 ml. de Agua.
½ Cucharadita de Sal.

ELABORACIÓN:

Lavamos y deshuesamos las cerezas y reservamos. Cortamos el resto de ingredientes a trozos pequeños. Pasamos todo a un vaso batidor y trituramos, conforme se está triturando vamos añadiendo el aceite poco a poco en un chorrito pequeño. Una vez bien batido, lo colamos y añadimos el agua bien fría, rectificamos de sal y vinagre. Pasamos al frigorífico y servimos frío.

<https://www.mepillasquisando.com>