

GAZPACHO DE CEREZAS



Receta de las más refrescantes, para estos calores veraniegos que ya tenemos aquí, que mejor que un delicioso gazpacho, y porqué no, darle una chispa interesante, añadiendo unas fantásticas cerezas.

Esta receta está dentro del recetario de @webosfritos, y como siempre, el resultado es fantástico. Su secreto, la utilización de productos de primera calidad y de gran sabor: Tomates que sepan a tomates, y cerezas en su punto exacto de dulzor. Y no olvidemos servirlo bien fresquito.

Las cantidades de los ingredientes son orientativos, ya que dependerá de vuestro gusto, y podéis ir variando según os convenza. Y esta receta yo la he preparado con mi Mycook, pero también podéis hacerla con una picadora tradicional, sólo que deberéis pelar bien los tomates y pimiento rojo

Ingredientes:



1 kg de tomates

100 gr de cerezas

1/4 de cebolleta tierna

1/4 de pimiento rojo pequeño

1/2 diente de ajo

1 cucharadita de sal

15 gr de vinagre

50 gr de aceite de oliva

cubitos pequeños

Para decorar unas lonchas de jamón, con las que prepararemos un crujiente.

Preparación:

Pondremos los tomates sin pelar, el pimiento rojo, la cebolla y el ajo en el vaso triturador (los cortamos a cuartos para facilitar un poco el trabajo de la máquina). Añadimos también las cerezas, a las que habremos quitado los huesos y la cucharadita de sal.

Trituramos durante 40 segundos a velocidad 5, y a continuación a velocidad 10 durante 2 minutos.

Quitamos el cubilete de la tapa, y bajaremos la velocidad a 3, y ahora añadimos los cubitos, esperamos unos segundos, y a continuación sin parar añadimos el vinagre y el aceite.

Una vez integrado, comprobamos el punto de sal, y ya podemos pasar a un colador chino, para conseguir una textura super fina.

Guardamos en un recipiente de cristal, y reservamos en la nevera hasta su consumición.

Ahora vamos a preparar el crujiente de jamón, envolvemos un par de lonchas en papel de cocina, lo ponemos dentro del microondas durante 10 segundos a potencia alta, sacamos, comprobamos como está, e iremos repitiendo la operación, hasta conseguir que esté duro y seco.

Dejamos reposar al aire, y picamos finamente con la ayuda de un cuchillo, tiene que quedar muy pequeño.

Y ya tenemos preparado un refrescante entrante que os encantará , por su sabor y por su color.



