



Comer
mejor
cada

Dia

Receta

Salmorejo de fresas



*Precio**

0,91€/ración
3,66€/4 raciones
(*precio aproximado,
sujeto a variaciones).



Dificultad

Fácil



Tiempo

10 minutos.



Ingredientes:

- **500 g de fresas/fresón fresco** (Fresón bandeja 500 gr).
- **500 g de tomates maduros** (tomate en rama 250g)
- **100 g de pan duro**
- **1 diente de ajo**
- **100 ml de aceite de oliva virgen extra** (Dia ALMAZARA DEL OLIVAR aceite de oliva virgen extra, botella 1 l)
- **40 ml de vinagre de Jerez** (DELICIAS DE Dia Vinagre de Jerez reserva DOP botella 250 ml)
- **Sal al gusto.**



Elaboración



- Lava y corta las fresas en trozos. Reserva algunas para decorar.
- Lava los tomates y córtalos en trozos.
- Remoja el pan duro en agua durante unos minutos para ablandarlo.
- En una licuadora, mezcla las fresas, los tomates, el pan, el ajo pelado, el aceite de oliva, el vinagre y la sal. Tritura todo hasta obtener una mezcla homogénea.
- Prueba y ajusta la sazón si es necesario.
- Pasa la mezcla por un colador fino para eliminar las semillas y la piel del tomate.
- Guarda en la nevera hasta que esté frío.
- Sirve el salmorejo de fresas en cuencos individuales o platos hondos y decora con huevo duro picado, jamón serrano y algunas fresas en trozos.

Trucos y alternativas

Puedes utilizar 2 huevos duros y jamón curado para la decoración de tu salmorejo de fresas.

Aprovechamiento

Lejos de lo que pudieras pensar, si te sobra este delicioso plato puedes congelarlo. Además, en nevera te puede durar 3-4 días.





Comer
mejor
cada

Día