

Salmorejo sin Pan

Las sopas frías como este salmorejo aporta cantidad de vitaminas y nutrientes, además que refresca, sacia y quita la sed. Ideal para las noches calurosas de verano y al no llevar pan, lo pueden tomar celíacos e intolerantes al gluten.

INGREDIENTES:

- 1/2 Kg Tomate maduro (tipo pera)
- 1/2 Aguacate
- 1/2 Ajo
- 1 Cucharadita vinagre (o más, si te gusta fuerte)
- 20ml Aceite oliva
- Una pizca de sal

2

Raciones



ELABORACIÓN:

1. Pelar los tomates y hacer a trocitos (si tienen muchas semillas quitar también)
2. Triturar junto los tomates, con 1/2 aguacate (reservar un trocito para decorar) y medio ajo pelado.
3. Ir incorporado poco a poco, sin dejar de batir el aceite para que emulsione y quede cremoso.
4. Servir frío con un poco de aguacate picado por encima.