

Crema fría de tomate con albahaca



INGREDIENTES:

- 1,5 kg de tomates rojos
- 1 diente de ajo sin el germen
- 6 cubitos de hielo
- 10 hojas de albahaca fresca y algunas hojas para decorar
- 60-80 g de aceite de oliva virgen extra
- El zumo de medio limón
- Sal al gusto

PREPARACIÓN:

1. Ponemos en el vaso los tomates partidos en dos. Triturar **30 seg/vel 5**.
2. Poner el resto de ingredientes y triturar **30 seg vel 5**. Luego **3 min/vel 10**.
3. Sirvala fría y decorada con las hojas de albahaca.

Sugerencia: Si eres algo menos práctico y te gusta la decoración del plato y notar las diferentes texturas y aromas.... Haz primero un aceite de albahaca, poniendo al principio los dos ingredientes en el vaso y triturando **30 seg/vel 7**. Añadir la mitad del aceite de albahaca en el segundo paso y el resto ponerlo con una cuchara para decorar, al servir.