

# Gazpacho de cerezas

## INGREDIENTES:

- 1000 g de tomates
- 230g de cerezas ya deshuesadas
- 10 g de cebolla
- 5 g de pimiento verde
- 1 diente de ajo pequeño
- 60 g de miga de pan
- 1 cucharadita de sal
- 15 g de vinagre de manzana
- 50 gr de aceite de oliva virgen extra

## PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso las cerezas, los tomates, la cebolla, pimiento, ajo y pan. Tritura **30 seg/ vel 5**. Después tritura **2 min/vel 10**.
2. Comprueba que esté bien triturado o programa un min más a la misma velocidad.
3. Añade el resto de ingredientes y mezcla **15 seg/vel 5**.
4. Guarda el gazpacho en un recipiente hermético y refrigera hasta que esté bien fresco, antes de consumirlo.

PD: Si casi es la hora de comer y el gazpacho está espesito, puedes enfriarlo poniendo 6 u 8 cubitos de hielo y programando **2 min/vel 1**.