

Salmorejo de remolacha

Ingredientes

- 80 gr de aceite de oliva virgen
- 100 gr de queso de cabra en trozos semi-congelado (ponerlo en en congelador al menos 30 min)
- 1-2 dientes de ajo
- 500 gr de remolacha cocida en trozos
- 300 gr de tomate maduro en trozos
- 1 cucharadita de sal
- 40 gr de miga de pan blanco (del día anterior)
- 15 gr de vinagre de jerez
- 100 gr de agua o 6 cubitos de hielo grandes
- 2 lonchas de cecina (opcional)



Preparación

1. Ponga en el vaso sobre la tapa un vaso, para pesar el aceite y reservar.
2. Ponga en el vaso el queso de cabra congelado o semicongelado (para trocear y que no se nos forme una pasta) y trocear **6 seg/vel 5**. Llevar a un bol y reservar en el congelador.
3. Introducir en el vaso el ajo, la remolacha,el tomate y la sal. **Triturar 30 seg/vel 5**.
4. Añadir el pan, el vinagre y el agua o los hielos y triturar **1 min vel 10**.
5. Con la espátula bajar los ingredientes hacia el fondo del vaso y mezclar **1 min/vel 5**, y con el cubilete puesto vamos añadiendo el aceite sobre la tapa. Llevar el salmorejo a una fuente o directamente emplatar en vasos individuales. Reservar en el frigorífico hasta la hora de servir decorándolo con el queso de cabra y con virutas de cecina (opcional)*

*ponemos las lonchas de cecina entre el papel de cocina y llevamos al microondas durante 30 seg a máx potencia. Trocear con las manos.

Si queremos una receta más adecuada a una dieta con **menos calorías**, sustituir el queso de cabra por fresco 0% de materia grasa, no poner el pan y poner la mitad del aceite.

Tiempo: 5 minutos

VORWERK

thermomix