

GAZPACHO DE CEREZA

Ingredientes:

- 400g de tomates maduros
- 200 g cerezas
- 50 g queso curado
- 1 diente de ajo
- ¼ de pimiento verde
- 2 C/S AOVE
- 2 C/S vinagre de vino o manzana
- cebollino

Elaboración:

1. Lavar y cortar los tomates y los pimientos
2. Lavar y deshuesar las cerezas
3. Poner todo en un bol junto con el ajo, el vinagre y la sal
4. Batir añadiendo agua muy poco a poco hasta obtener una crema ligera
5. Una vez batidos, añadir un chorrito de AOVE, queso rallado y el cebollino