Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



SOPAS Y CREMAS

# Salmorejo de remolacha

4 raciones · 349 kcal

## Ingredientes

- **80 g** de AOVE (aceite de oliva virgen extra)
- Queso feta en dados
- Jamón en dados
- **1**-2 dientes de ajo
- **500 g** de remolacha cocida, en trozos
- **300 g** de tomate maduro, en trozos
- **1 cucharadita** de sal
- **40 g** de miga de pan blanco del día anterior
- **15 g** de vinagre de Jerez
- **100 g** de agua

POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | **11 g** |
| Grasas | **26 g** |
| Hidratos | **22 g** |
| Fibra | **3,7 g** |

## Elaboración

1. Coloca en el vaso de la batidora el ajo, la remolacha, el tomate y la sal. Tritura hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Añade la miga de pan, el vinagre de Jerez y el agua. Continúa triturando y, sin dejar de batir, incorpora el AOVE poco a poco en forma de hilo para conseguir una textura cremosa y emulsionada.
3. Guarda el salmorejo en la nevera durante al menos una hora para que esté bien frío.
4. Sirve acompañado de dados de jamón, queso feta y un chorrito de AOVE.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya