Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



SOPAS Y CREMAS

Salmorejo de fresas

4 raciones · 473 kcal

Ingredientes

- **100 g** de aceite de oliva virgen extra
- **½ diente** de ajo
- **600 g** de tomate pera maduro en trozos
- **400 g** de fresas
- **1 cucharadita** de sal
- **100 g** de miga de pan blanco del día anterior
- **10**-15 g de vinagre de Jerez

PARA ACOMPAÑAR

- Huevo cocido picado
- Jamón en daditos
- Fresas en trocitos

POR RACIÓN

Proteínas	**16 g**
Grasas	**33 g**
Hidratos	**32 g**
Fibra	**5,7 g**

Elaboración

1. En el vaso de la batidora añade el ajo, el tomate, las fresas y la sal. Tritura hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Incorpora la miga de pan y el vinagre de Jerez. Tritura de nuevo hasta conseguir una textura fina.
3. Sin dejar de batir, añade poco a poco el aceite de oliva virgen extra para que emulsione y quede cremoso.
4. Lleva a la nevera durante al menos 2 horas para servirlo bien frío.
5. Sirve con huevo cocido, jamón en daditos y unas fresas troceadas para darle un toque extra de color y sabor.

Hecho con CookNest

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

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