HerZechef



SOPAS Y CREMAS · VEGANO

Salmorejo de mango

4 raciones 206 kcal

Ingredientes

- **3**-4 tomates
- **1** mango
- **1 diente** de ajo
- **2 rebanadas** de pan
- **50 ml** de aceite de oliva
- Sal al gusto
- Vinagre al gusto

POR RACIÓN

Proteínas	**3,1 g**
Grasas	**13 g**
Hidratos	**22 g**
Fibra	**2,8 g**

Elaboración

1. En el vaso batidor meter los tomates troceados, la pulpa de un mango entero, un diente de ajo pelado, un par de rebanadas de pan, chorrazo de aceite de oliva del más bueno, sal al gusto y un chorrito de vinagre
2. Triturar a tope hasta que quede un salmorejo fino y cremoso

Hecho con CookNest



Todas las recetas de HerZechef

cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto