HerZechef 👆



SOPAS Y CREMAS · VEGANO

# Salmorejo de remolacha

4 raciones  229 kcal

## Ingredientes

- **2** remolachas cocidas
- **3** tomates grandes
- **1 diente** de ajo pelado
- **2 rebanadas** de pan
- **70 ml** de aceite de oliva
- **30 ml** de vinagre (opcional)
- Sal al gusto

### POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | **3,3 g** |
| Grasas | **17 g** |
| Hidratos | **17 g** |
| Fibra | **2,6 g** |

## Elaboración

1. Poner en el vaso batidor los tomates troceados, un par de trozos de pan, un diente de ajo, aceite de oliva, sal y un chorrete de vinagre
2. Añadir la remolacha y batir hasta obtener un salmorejo fino y cremoso
3. Servir rematado con un poco de huevo cocido por encima y jamón

### RECOMENDACIONES

Según el creador, el punto dulce de la remolacha da al salmorejo un sabor excelente.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto