

RECETA RESTAURANTE "LA FÀBULA"
CON LAS CEREZAS DEL VALLE DE LAS CADERECHAS

GAZPACHO DE CEREZAS DEL VALLE DE LAS CADERECHAS
Y PEQUEÑA GUARNICIÓN



INGREDIENTES:

- 250 g. tomate pelado
- 250 g de cerezas deshuesadas
- 5 g Acido Ascórbico
- 1 cucharada de vinagre de Jerez
- 1 dl. Aceite de oliva virgen extra
- 1 cebolleta
- 1 pepino
- 1 pimiento rojo
- Pan

ELABORACIÓN

Trituramos el tomate y las cerezas añadiendo vinagre y aceite.

Pasamos el gazpacho por un colador fino y añadimos el ácido ascórbico para mantener el color de la cereza.

Para la guarnición picamos muy pequeño el pan, la cebolleta, el pepino y el pimiento rojo.