

CREMA FRÍA DE TOMATE Y FRESAS

INGREDIENTES (para 4 personas)

500 g de tomate	2 cucharadas soperas de vinagre de manzana
500 g de fresas	50 ml de aceite de oliva
½ pimiento verde	400 ml de agua
1 cebolla tierna	Sal
1 rebanada de pan de payés seco	Cebollino
1 diente de ajo	

ELABORACIÓN

Hacemos un corte en forma de cruz donde nace el peciolo del tomate.

Escaldamos los tomates en agua hirviendo durante 15 segundos.

Ponemos los tomates en agua fría, los pelamos y les sacamos las semillas.

Cortamos a dados las fresas, el pimiento verde, la cebolla tierna y el pan de payés.

Trituramos los tomates con la ayuda de una batidora, junto con las fresas, el pimiento verde, la cebolla tierna, el pan de payés, el diente de ajo, el vinagre, el aceite, el agua y la sal al gusto.

Colamos la crema con la ayuda de un colador chino, para conseguir una textura bien fina.

Guardamos en la nevera, para servir la crema bien fría.

Servimos la crema con un poco de cebollino picado y un chorrito de aceite de oliva por encima.