

gaspacho de **CEREZAS**



Ingredientes:

- 1 kilo de tomates
- 250 gr de cerezas
- 1 pepino
- 1 pimiento verde
- 1 ajo (sin el gérmen)
- sal, aceite y vinagre

Preparación:

Lavamos cerezas, tomate y pimiento. Quitamos el hueso a la cereza. Troceamos el tomate, pepino y pimiento verde. También el ajo. Trituramos todo con la ayuda de una batidora.

Pasamos por un colador o chino para retirar las pieles del tomate y las cerezas.

Añadimos sal al gusto, así como aceite y vinagre.

Guardamos en la nevera mínimo un día antes de degustar

[Con las zarpas en la masa](#)