

CREMA FRÍA DE REMOLACHA Y CEREZAS



INGREDIENTES 4 PAX

Para la crema

Tomates maduros 5 Ud

Cerezas 15 Ud

Vinagre C/S

Pan 100 Gr

AOVE C/S

Remolacha cocida 40 Gr

Ajo 1 Diente

Agua C/S

Albahaca 3 hojas

Para la terminación

Cancha C/S

Chia C/S

Queso feta C/S

Cacahuetes C/S

Perejil C/S

Cerezas C/S

Albahaca C/S

Preparación

Para la crema.

- *Deshuesamos las cerezas, cortamos los tomates en cuartos.*
- *Disponemos todos los ingredientes en un baño, mojamos con el vinagre y dejamos reposar en refrigeración dos horas.*
- *Trituramos todos los ingredientes y montamos con el aceite en la túrmix.*
- *Ponemos a punto de sal, aceite y vinagre hasta que que quede una emulsión con un aspecto espeso. Podemos rectificar añadiendo agua.*

Para la terminación.

- *Tostamos la cancha en una sartén.*
- *Deshuesamos las cerezas.*
- *Doramos los cacahuetes en una sartén.*
- *Cortamos en daditos la remolacha.*

PARA EL SERVICIO

- *Disponemos todos los ingredientes en un plato de manera que decoremos la base del plato.*
- *En Jarras pondremos el salmorejo para que los camareros terminen en la mesa añadiendo el salmorejo a la vista del cliente.*