

## GAZPACHO DE CEREZA



| Fácil



| 15 min.



| 4 raciones



| 0,95 €/ración

**INGREDIENTES**

- 7 tomates pera
- 1 cebolla media
- 2 tazas de cerezas descarozadas
- ½ pimiento encarnado
- 1 pepino pequeño
- Aceite de Oliva virgen extra
- 2 C.S. de Vinagre
- Sal
- Pimienta

**ALÉRGENOS**

No contiene ninguno alergenico de comunicación obligatoria.

**ELABORACIÓN**

1. En una taza corta el tomate en cubos, las cerejas descarozadas, el pepino pelado sin las semillas, el pimiento y la cebolla en trozos.
2. Adicionar el aceite, vinagre, sal y pimienta. Triturar todo con la batidora.
3. Dejar enfriar en la nevera un par de horas. Servir.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

|   |                    |                               |                    |                 |                           |                    |              |              |
|---|--------------------|-------------------------------|--------------------|-----------------|---------------------------|--------------------|--------------|--------------|
| <br>por ración | energía<br>89 Kcal | hidratos de carbono<br>14,7 g | azúcares<br>13,7 g | Grasas<br>2,8 g | grasas saturadas<br>0,5 g | Proteínas<br>0,6 g | Fibra<br>2 g | Sal<br>0,1 g |
|---|--------------------|-------------------------------|--------------------|-----------------|---------------------------|--------------------|--------------|--------------|

## NUTRI-SCORE



### ¡EVITA EL DESPERDICIO!

- Puedes utilizar esas cerezas escaldadas que has congelado en la temporada alta de cerezas.

### CONSEJOS CONSCIENTES

- Sopas frías son una manera ideal de consumir verduras/frutas en verano sin encender el fogón.