

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 obligatória.

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

 por ración	energía 89 Kcal	hidratos de carbono 14,7 g	azúcares 13,7 g	Grasas 2,8 g	grasas saturadas 0,5 g	Proteínas 0,6 g	Fibra 2 g	Sal 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.