Salmorejo de Piquillos al Aroma de Frambuesa

Algunos pensaréis al ver esta receta, que de salmorejo… “nanai de la china”, pues ciertamente se diferencia un poco del tradicional cordobés.

Pero del mismo modo que todos los arroces hechos en paella no son la original valenciana, sin dejar por ello de ser paellas, este salmorejo mío es diferente al tradicional, pero sigue siendo salmorejo.

Pues, al igual que el otro, es una crema fría cuyo principal ingrediente son los tomates, el Aceite de Oliva Virgen Extra y la sal. Así que los puristas no se me enojen, porque esta versión no viene sino a aumentar la formas o alternativas de consumir y disfrutar de lo mejor de nuestra despensa mediterránea.

Una receta de lo más agradecida en los días de calor y que no falta en mi mesa, al menos un par de veces por semana, por varios motivos:

1. Por lo fácil que es prepararla.
2. Porque podemos conservarla en la nevera en perfecto estado durante un par de días.
3. Por lo bien que sienta a nuestro organismo una auténtica inyección de vitaminas y nutrientes.
4. Porque es apta para celíacos.
5. Porque cumple los requisitos de la dieta simbiótica, mimando nuestro microbioma.
6. Porque además no suma a nuestra dieta demasiadas calorías.
7. Y porque está realmente deliciosa.

7 magníficas razones para que no dejéis de probar este Salmorejo de Piquillos al Aroma de Frambuesa, del que aquí os dejo el paso a paso de su elaboración por si os animáis a prepararlo.

Espero que os guste.

Besos.

Lourdes

Salmorejo de Piquillos

al Aroma de Frambuesa

Claves

Ingrediente principal: Tomates **Plato: Entrante** **Estilo: Cocina Veraniega**

Ambiente: Familiar, Amigos **Tiempo: Rápido**
Dificultad: Bajo **Precio: Bajo** **Comensales: 6**

Ingredientes

Para 6 personas

– 1 kg. de Tomates* Maduros (de pera o canarios).
– 6 Pimientos de Piquillo* en Conserva.
– Una pizca de Comino en Polvo.
– 2 Cucharadas de Vinagre* de Frambuesa.
– Una Cucharadita de Sal Rosa del Himalaya.
– 2 Cucharadas de Salsa Tamari* (Soja sin Gluten).
– 40 gr. de Aceite* de Oliva Virgen Extra variedad Arbequina (he usado este de la marca Basilippo).
– 100 gr de Agua Mineral.
Para la presentación:
– 50 gr de Jamón Ibérico* Picado.
– 2 Cucharadas más de Aceite de Oliva Virgen Extra más para añadir en el momento de servir.

Material

Batidora tipo Américana (Gazpachera).

ó

Thermomix.

Paso a Paso

Lavamos, quitamos el pedúnculo y cortamos por la mitad los tomates eliminando también las semillas.

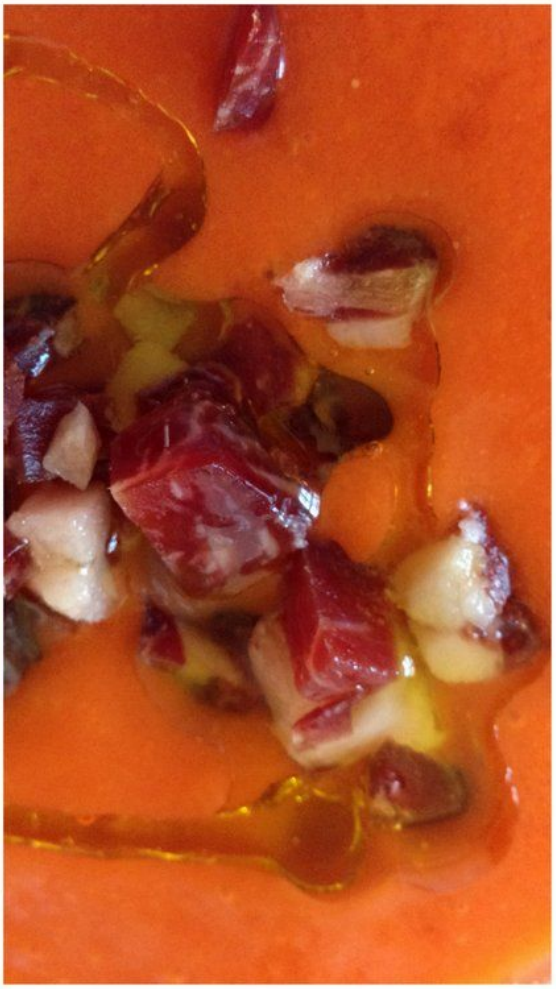
Los ponemos en el vaso de la batidora, gazpachera o thermomix, junto con todos los ingredientes menos el aceite y el jamón. Trituramos cinco minutos a potencia máxima.

Una vez triturado añadimos el aceite y volvemos a triturar unos un par minutos más. Probamos por si hubiera que rectificar de sal (o, es posible que si los tomates no son muy dulces necesitemos añadirle una cucharadita de sirope de agave o azúcar moreno) y si añadimos algo de sal o azúcar volvemos a triturar un minuto más para integrarlos.

Enfriamos en la nevera durante al menos un par de horas para tomarlo a buena temperatura.

Servir bien

fresquito en copas, con una cucharada de jamón picado por encima y regado con un poco del aceite reservado.



Delicioso,

nutritivo, sano y simbiótico!!!!

Prebióticos: Tomates, Pimientos del Piquillo, Vinagre de Frambuesa.

Probióticos: Salsa Tamari (de soja sin Gluten).

Activadores de Colágeno: Aceite de oliva Virgen Extra, Jamón Ibérico.