

Raciones para 1

500 g
tomates maduros

200 g
cerezas

1/2
diente de ajo

1/4
cebolla

20 ml
vinagre de jerez

60 ml
aceite de oliva

50 ml
agua aprox

Sal

Sésamo negro

- 1 Primero, escalda los tomates en agua hirviendo durante un minuto. Antes de sumergirlos en el agua, es recomendable marcar una cruz con un cuchillo en cada tomate para ayudarnos después a pelarlos.
- 2 Pela los tomates y sácales el pedúnculo. Coloca los tomates ya pelados en el vaso mezclador.
- 3 Añade las cerezas lavadas y sin hueso, el resto de ingredientes menos el aceite y tritura todo bien.
- 4 Ve añadiendo el aceite a chorro al vaso mezclador para emulsionar la mezcla.
- 5 Sirve el gazpacho de cerezas con un chorrito de aceite de oliva, unas cerezas picadas y espolvorea por encima semillas de sésamo negro para decorar.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/gazpacho-de-cerezas/>

