

EN VERANO, PREVENCIÓN A DIARIO

RECETAS VERANIEGAS

SALMOREJO DE REMOLACHA

INGREDIENTES

- 50 g de pan
- 2 cucharadas de vinagre de Jerez
- 2 tomates
- 500 g de remolacha cocida
- 1 diente de ajo
- Sal
- 100 ml de aceite de oliva virgen extra



PREPARACIÓN

1. Empapamos el pan con vinagre y agua.
2. Troceamos y añadimos los tomates a un recipiente para triturar.
3. Hacemos lo mismo con la remolacha, el ajo y la sal, y agregamos todo en el recipiente.
4. Añadimos el pan empapado y trituramos, mientras condimentamos con el aceite de oliva.
5. Servimos el salmorejo frío con los acompañamientos al gusto.

