

Salmorejo sense gluten, Thermomix

Si us agrada el salmorejo, però esteu de dieta o us senta malament el gluten, podeu fer aquesta recepta, substituïrem el pa per pastanaga i a part de fer un salmorejo més lleuger també augmentarem les vitamines, és una bona opció.

A mi em va agradar molt i a casa ningú es va adonar del canvi. Si us agrada més espès podeu augmentar la quantitat de pastanagues.



Recepta de salmorejo sense pa.

INGREDIENTS:

- 80 g d'oli d'oliva verge extra
- 4 ous durs
- 100 g de pernil serrà a trossos
- 1 gra d'all
- 1000 g de tomàquets madurs en quarts
- 120 g de pastanagues a trossos
- 1 culleradeta de sal
- 10 g de vinagre de poma

PREPARACIÓ:

1. Col·loca una gerra sobre la tapa del got i pesa l'oli.
Retira i reserva
2. Posa en el got els ous i trosseja **2 seg/vel 4**. Retira del got a un bol i reserva.
3. Posa en el got el pernil i pica **Turbo/1 seg/2-3 vegades**. Retira a un altre bol i reserva.
4. Posa en el got l'all, el tomàquet, les pastanagues, la sal i el vinagre i tritura **3 min/vel 10**. Amb l'espàtula baixa els ingredients cap al fons del got.
5. Col·loca el cubilet a la tapa, programa **1 min/vel 5** i, mentrestant, aboca a poc a poc l'oli sobre la tapa perquè emulsióni.
6. Posa el salmorejo en un bol i reserva .
7. Serveix molt fred, acompanyat del pernil i els ous picats.