

Salmorejo de remolatxa Thermomix

Ja ha arribat la epoca dels plats refrescants i un dels més populars és el “salmorejo” i perquè no de remolatxa. El color és espectacular i el sabor és especial i molt bo. S'acompanya amb formatge de cabra lleugerament congelat per donar-li cremosidad en fondre's en la boca.



INGREDIENTS:

- 80g d'oli d'oliva
- 100g de formatge de cabra
- 1 dents d'all
- 500g de remolatxa bullida

- 300g de tomàquets madurs
- 1 culleradeta de sal
- 40g de molla i pa blanc (del dia anterior)
- 15g de vinagre
- 100g d'aigua

PREPARACIÓ:

1. Col·loqua en una gerra sobre la tapa del thermomix i pesa en ella l'oli i reserva.
2. Posa en el got el formatge de cabra i trosseja **6seg/vel4**. Aboca en un bol i reserva en el congelador.
3. Posa en el got l'all, la remolatxa, el tomàquet i la sal. Tritura **30seg/vel5**.
4. Afegeix el pa, el vinagre i l'aigua i tritura **1min/vel10**. Amb l'espàtula baixa els ingredients cap al fons del got. Barreja **1min/vel5** i amb la maquina en marxa, aboca a poc a poc l'oli sobre la tapa al voltant del gotet, fins que acabi d'incorporar-ho.
5. Aboca el salmorejo en una safata i reserva a la nevera. Serveix el salmorejo decorat amb el formatge de cabra.