

## 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/>

