



Consejo del chef

Sirve el helado con jamón y huevo duro picado.

Raciones para 2

1000 gr Tomates maduros

50 gr Miga de pan de pueblo (o más miga que corteza)

75 gr Aceite de oliva virgen extra

2 cs Vinagre de vino blanco

1 Diente de ajo

1 Pizca de sal

200 ml Nata de un mínimo de 35% Materia Grasa

- 1** Ablanda la migas unos minutos con un poco de agua.
- 2** Lava bien los tomates, corta los tallos, saca las semillas, trocea la pulpa en pedazos pequeños y échalo en el vaso de la batidora (puede ser de brazo o mejor en un robot de cocina). Añade el pan escurrido, el diente de ajo y una pizca de sal.
- 3** Tritura el conjunto hasta obtener una crema fina; agrega entonces el aceite y el vinagre para obtener esa crema del color característico del salmorejo.
- 4** Para hacer el helado sin heladera: pon la crema en un recipiente para congelar e introduce en el congelador. A cada hora, mezcla con espátula o un tenedor para evitar que la mezcla cristalice. Repite la operación de 4 a 5 veces en el espacio de 4 horas.
- 5** Para hacer el helado con heladera: introduce la mezcla un mínimo de 4 horas en la nevera. Pasado este tiempo, vierte la mezcla en la heladera, ponla en marcha y deja que el helado vaya cogiendo consistencia durante unos 40 minutos.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/helado-de-salmorejo/>

