Helado de salmorejo



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 miga 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 échalos 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/