

Salmorejo amb Cireres del Baix

Recepta: Restaurant Cèntric Gastro (El Baix Llobregat)

INGREDIENTS (per a 6 pers.)

- . 1400 g. Tomàquet madur
- . 120 ml. Oli d'oliva verge extra
- . 15 ml. Vinagre Xerès
- . 125 g. Pa dur
- . 1 gra d'all
- . 10 g. Sal
- . 50 g. Cirera Baix
- . 50 g. Cirera Baix encurtida
- . 100 g. Xerris de pagès

Cirera encurtida*

- . 540 ml. Aigua
- . 500 ml. Vinagre de poma
- . 150 g. Sucre
- . 30 g. Sal

ELABORACIÓ

1. Pelar els tomàquets i el gra d'all.
2. Escaldar els xerris.
3. Ajuntem tots els ingredients menys les cireres i els xerris.
4. Triturem fins aconseguir la textura desitjada.
5. Emplatar i decorar amb les cireres (fresques i encortides) i els xerris escaldats.
6. Emplatar i a taula!

OBSERVACIONS

*** Per fer les cireres encurtides**

- Escalfar l'aigua amb el vinagre i afegir el sucre i la sal.
- Refredar i col·locar les cireres en gerro de vidre, cobrir amb salmorra i deixar macerar, com a mínim, 24h