

## Salmorejo de maduixes

Recepta: Restaurant Lasal del Varador (El Maresme)

### INGREDIENTS (per a 4 pers.)

#### Pel salmorejo

- . 350 g. Tomàquet madur
- . 125 g. Maduixa
- . 3 grans d'all
- . 20 g. Ceba tendra
- . 20 g. Pebrot verd
- . 5 g. Mostassa antiga
- . 30 g. Molla de pa
- . 125 g. Oli d'oliva verge extra
- . 10 g. Sal

#### Per l'almívar

- . 25 ml. Aigua
- . 25 g. Sucre

### ELABORACIÓ

1. Primerament, posar el sucre i l'aigua a bullir fins que es dissolgui completament i tinguem un almívar clar.
2. Paral·lelament, netejar bé totes les hortalisses i posar-les juntament amb la resta d'ingredients dins un recipient i triturar-les bé.
3. Seguidament, passar la barreja per un colador fi per aconseguir una textura més agradable i lleugera.
4. Afegir l'almívar al salmorejo i tornar a triturar la barreja perquè quedi ben lligada.

### OBSERVACIONS

- Els ingredients i/o quantitats poden variar segons el criteri de qui faci la recepta.
- En el cas que no es tingui una batedora elèctrica potent o robot de cuina, és important colar bé el salmorejo perquè la textura sigui més agradable.
- Es pot fer servir la maduixa o qualsevol altre fruita de proximitat com la cirera, la síndria,...o simplement obviar-la.