

Gazpacho de cerezas con sardinas ahumadas

Ingredientes

(para 4 personas):

- 500 gr de agua
- 150 gr de cerezas sin hueso
- 300 gr de tomate maduro
- 1 cebolla tierna
- 1/4 de un pimiento verde extra (25 gr)
- 1/2 ajo pelado
- 1 rebanada de pan de payés (50 gr)
- 50 gr de aceite de oliva virgen
- 20 gr de vinagre de Jerez
- 4 gr de sal yodada
- 1 gr de pimienta blanca molida al momento

Para la presentación:

- 2 sardinas ahumadas
- 4 cerezas
- 10 gr de micromesclum
- 10 gr de cebollino

De [gazpachos](#), como explicó en todo detalle el compañero **Oscar Gómez** en su completísimo post, **hay de muchos tipos**. Y el chef [Nandu Jubany](#), propietario del restaurante con estrella Michelin [Can Jubany](#), reafirma esta sentencia al compartir con nosotros una receta tan refrescante como original: **gazpacho de cerezas**. Si quieres sorprender a tus amigos este verano con una propuesta saludable, sabrosa y original, toma nota.

Preparación:

- Lavar todos los ingredientes con agua fría.
- Una vez limpios, poner todos los ingredientes en la Termomix.
- Poner el gazpacho en botes y congelar.
- El día antes de servir, filtrarlo en una estameña colgada o en un colador pensado para este fin para que suelte el agua.
- Una vez lograda toda el agua, añadir 1,5 gr de xantana por litro de agua.
- Rectificar de sal y pimienta blanca.

Presentación:

- Cortar el lomo de sardina ahumada en 8 trozos.
- Cortar 4 grillos de cada cereza. - Poner tres trozos de sardina, con la parte de la piel hacia arriba, en la base del bol.
- Poner tres grillos de cereza intercalados con los trozos de sardina.
- Decorar con 3 hojas de micromesclum variadas.
- Acabar con un poco de cebollino picado
- Servir el gazpacho, muy frío, con jarra.