

Salmorejo con tartar de fresas

[By Chef Yago Crego](#)

Receta para 3-4 personas

Salmorejo:

Para esta [receta](#), he “*tuneado*” un poquito la receta de Salmorejo Cordobés tradicional, añadiendo un chorrito de vinagre

- – 500 gr de tomate, a poder ser tipo “pera”
- – 100 gr de pan – [100 ml Aceite de Oliva VE](#)
- – 1 diente de ajo
- – 10 gr de Sal
- – 20 ml de Vinagre PX (recomiendo usar Paula Coll)

Método:

- – Limpiar y triturar los tomates
- – Colar para quitar los restos de piel y las pepitas
- – Volver a triturar añadiendo el pan, el vinagre, el aceite de oliva y la sal.
- – Tartar de Fresas y pepino:
- – 2 pepinos
- – Unas 20 fresas

Método:

- – Cortar los cuatro lados de pepino, desechando el bloque de semillas centrales.
- – Cortar las hojas de las fresas
- – Picar todo en brunoise (dados de un medio centímetro) y mezclar



Emplatado:

*Como veis en la foto, el salmorejo se pone de base, se le añade un chorrito de aceite de oliva por encima y yo, siempre le pongo un poco de pimienta negra molida.
Con ayuda de un aro, se emplata en el centro el tartar y se*

corona con una quenelle de Creme Fraiche (con yogur griego queda muy bien también).

Para decorar unas hojas de escarola y un poco de cebollino.

Una receta muy sencilla y rápida, fresca para el verano, vegetariana y sana.

Salmorejo con tartar de fresas

[By Chef Yago Crego](#)

Receta para 3-4 personas

Salmorejo:

Para esta [receta](#), he “*tuneado*” un poquito la receta de Salmorejo Cordobés tradicional, añadiendo un chorrito de vinagre

- – 500 gr de tomate, a poder ser tipo “pera”
- – 100 gr de pan – [100 ml Aceite de Oliva VE](#)
- – 1 diente de ajo
- – 10 gr de Sal
- – 20 ml de Vinagre PX (recomiendo usar Paula Coll)

Método:

- – Limpiar y triturar los tomates
- – Colar para quitar los restos de piel y las pepitas
- – Volver a triturar añadiendo el pan, el vinagre, el aceite de oliva y la sal.
- – Tartar de Fresas y pepino:
- – 2 pepinos
- – Unas 20 fresas

Método:

- – Cortar los cuatro lados de pepino, desechando el bloque de semillas centrales.
- – Cortar las hojas de las fresas
- – Picar todo en brunoise (dados de un medio centímetro) y mezclar





Emplatado:

Como veis en la foto, el salmorejo se pone de base, se le añade un chorrito de aceite de oliva por encima y yo, siempre le pongo un poco de pimienta negra molida.

Con ayuda de un aro, se emplata en el centro el tartar y se corona con una quenelle de Creme Fraiche (con yogur griego queda muy bien también).

Para decorar unas hojas de escarola y un poco de cebollino.

Una receta muy sencilla y rápida, fresca para el verano, vegetariana y sana.