

CREMA FRÍA DE TOMATE GRIEGA

Ingredientes:

- 1000 gr de tomate pera maduro en mitades
- 2 yogures griegos (250 gr)
- 2 cucharaditas sal.
- 30 gr zumo limón
- 70 gr de aceite de oliva virgen
- 2 ramitas de menta (solo las hojas)
- 2 pellizcos de pimienta negra molida
- 200 gr de cubitos de hielo
- 6 tomates cherry en mitades (decorar)



Preparacion:

- 1 Ponga los tomates en el vaso y triture 2 min/Vel 10
- 2 Añada 1 yogur (125 gr), la sal, el zumo de limón, aceite, las hojas de menta, pimienta y hielo, Triture 2 min/ Vel 10.

Reparta en boles sirva con una cucharadita de yogur en el centro, y decore con 1 tomate cherry partido por la mitad y una hojita de menta.

MERCEDES ANTON

<http://thermomix-alicante-centro.es/mercheanton/>