

CREMA DE REMOLACHA Y TOMATE

INGREDIENTES:

1/2 kg de remolachas cocidas

1/2 kg de tomates muy rojos y maduros

3/4 cub de aceite

1/2 cub de vinagre, sal y pimienta

PREPARACION:

Poner los tomates en el vaso y triturarlos bien. Añadir las remolachas peladas y partidas en trozos y trituarlo todo. Añadir el vinagre, el aceite y salpimentar. Mezclar unos segundos mas.

Servir fria y si se desea con unas gotas de nata liquida por encima.