

Sopa freda de cireres d'El secret de l'estiu

Una recepta de Nando Jubany, de Can Jubany

Ingredients:

- 150 g cireres sense pinyol
- 300 g tomàquet madur
- 1 ceba tendra
- ½ gra d'all
- ¼ pebrot verd
- 1 llesca de pa sense molla
- oli verge
- vinagre de Jerez
- sal
- pebre blanc

Elaboració:

- Rentem totes les verdures amb aigua freda
- Agafem tots els ingredients i els posem dintre la termomix o els bullim. Una vegada trinxats, els passem per un colador fi amb l'ajuda del cullerot.
- Ho rectificuem de sal, pebre, oli i vinagre, i ho posem en fred.
- Al cap de 2 hores, ja es pot servir.
- Servirem la sopa freda en un plat fondo. La podem acompanyar, posant a la base del plat uns daus d'anguila fumada, unes sardines marinades, oli d'alfàbrega o oli de porradell.
- Si no teniu cireres, canvieu-les per maduixots.