



INGREDIENTES:

- 4 tomates maduros grandes y rojos
- 2 limones pelados (sin piel blanca ni huesecitos)
- 200 gramos de azúcar
- 8 hojas de albahaca fresca
- 800 gramos de cubitos de hielo

PREPARACIÓN:

1. Lavar y partir los tomates en 4 trozos, y con una cucharilla quitar las semillas y reservarlas.

2. Poner todos los ingredientes en el vaso de Thermomix, y **triturar 30 segundos a velocidad 5.**

Seguidamente

programar 1 minuto a velocidad de 5 a 10 progresiva,

mientras introducimos la espátula por el bocal, moviéndola de derecha a izquierda, para conseguir una trituration uniforme y una textura uniforme.

3. Servirlo en copas y decorar con las semillas reservadas.

4. **Sugerencia:** Si se desea de textura más fina, **triturar igualmente 35 segundos a velocidad 5,**

velocidad de 5 a 10 progresiva

, y en este caso, podemos

no

quitar las semillas, si queremos.

5. **Fotos inferiores del Magazine nº 37 de Thermomix**

6. **Muy rico.**

