

Gazpacho de sandía

 divinacocina.es/gazpacho-de-sandia/

Divina Cocina

August 10, 2020



Esta receta de gazpacho de sandía es fresca y natural, una opción original para dar un toque frutal al gazpacho de siempre, y un cóctel de salud y sabor.

Compra una buena sandía, mejor si la compras en temporada. Adereza con un virgen extra que potencia el sabor del plato, como el aceite de oliva virgen extra Día, y dale un toque fresco con menta o albahaca. Nosotros hemos optado por unas hojas de albahaca fresca Día.

INGREDIENTES para 6 personas



- Medio kilo de pulpa de sandía
- 4 tomates maduros (como 1 kg aprox.)
- 1 diente de ajo pequeño sin el germen central
- Un buen manojo de hierbabuena o albahaca fresca
- Un puñado de sal (lo que te quepa en la mano)
- Opcional: Un trozo de pepino pelado
- Opcional, para dar cremosidad: un trozo de pan tierno
- 4 cucharadas de vinagre suave (de manzana si puede ser)
- Pimienta blanca molida
- Una taza de café de aceite de oliva virgen extra (120 ml) **aceite de oliva virgen extra DÍA <COMPRAR>**

ELABORACIÓN del Gazpacho de Sandía



1. **Se trocea la sandía** (solo la parte más roja) y se limpia bien de pepitas, en el caso de que las tenga. Podemos reservar unos daditos firmes para que nos sirvan como decoración al servir.
2. **Se lavan y se pelan los tomates.** Se trocean y se ponen en un bol junto con el pepino pelado, el ajo (siempre sin el germen central), la sal, vinagre, aceite y un par de hojas de menta o albahaca que aportarán mucho frescor. Un toque de pimienta molida le va muy bien a este plato.
3. Si quieres dar **más consistencia** y textura al gazpacho añade un buen trozo de pan tierno ligeramente remojado en agua.
4. Luego se tritura todo con la **batidora**. Antes de terminar de batir, hay que probar de sal y aderezo para ver si tiene el punto que buscamos.
5. Se pasa después por **el pasapurés o un colador**, para que quede más fino, y se reserva en la nevera hasta el momento de servir.
6. **Se sirve el gazpacho** con unos tropezones de sandía o pepino picados y unas hojitas de hierbabuena o albahaca también picadas.

Consejos y comentarios

A la hora de servir este gazpacho de sandía puedes poner en la batidora medio vasito de aceite, pimienta y sal con unas hojas de albahaca o hierbabuena, haces un **aceite aromatizado** y rocías el gazpacho con él. No tritures mucho para que no coja la consistencia de una 'mayonesa'. Lo bonito es que conserve su color verde.



Visita nuestra TABLA DE CALORÍAS

Come bien, vive mejor, con RECETAS LIGHT

Más vida, más salud, en ADELGAZAR.NET
