

RECETA DE GAZPACHO ANDALUZ

Restaurante El Rincón De Alex.

1) INGREDIENTES (6 personas):

- 1kg de tomates pera maduros
- 1 pepino mediano
- 1 pimiento verde italiano
- 1 diente de ajo
- 100g de pan de hogaza del día anterior
- 100ml de aceite de oliva virgen extra
- 30ml de vinagre de Jerez
- Sal al gusto
- Agua fría (opcional para textura)

2) ELABORACIÓN:

1. Lavar bien todas las verduras
2. Pelar el pepino y el diente de ajo
3. Remojar el pan en agua durante 10 minutos
4. Trocear los tomates, pepino y pimiento
5. Escurrir el pan y exprimir el exceso de agua
6. En la batidora, añadir todos los ingredientes
7. Triturar hasta obtener textura muy fina
8. Añadir aceite, vinagre y sal mientras se tritura
9. Pasar la mezcla por un colador chino
10. Rectificar de sal y vinagre si es necesario
11. Enfriar en nevera mínimo 2 horas
12. Servir muy frío con guarnición de verduras picadas

3) GUARNICIÓN TRADICIONAL:

- Tomate picado
- Pepino picado
- Pimiento picado
- Picatostes de pan

Tiempo preparación: 20 minutos + 2h enfriar

Dificultad: Fácil