

GAZPACHO CON SORBETE DE PEPINO



Ingredientes para el sorbete:

- 1 pepino de 250 gr.
- 150 gr. de azúcar
- 2 limones pelados sin nada de parte blanca y sin pepitas
- 800 gr. de cubitos de hielo.

Preparación del sorbete:

1. Ponga en el vaso el pepino, el azúcar, los limones y el hielo. Triture 30 seg/velocidad 6.
2. Mezcle bien con la espátula, ponga el cubilete y triture 1 minuto a velocidad 10.
3. Vierta el contenido del vaso en un recipiente hermético y reserve en el congelador para que coja consistencia hasta la hora de servir con el gazpacho.

Ingredientes para el gazpacho

- 1 pepino de 250 gr.
- 1 trozo de pimiento rojo aprox. 70 gr.
- 1 trozo de pimiento verde aprox. 70 gr.
- 1 cebolla mediana de aprox. 70 gr.
- 1 diente de ajo.
- 1 kg. De tomate maduro.
- 6 ó 7 cubitos de hielo.
- 1 cucharada generosa de sal.
- 50 gr. de vinagre.
- 50 gr. de aceite virgen de oliva.

Preparación del gazpacho:

1. Pondremos en el vaso todos los ingredientes menos el aceite. Trituraremos durante 3 minutos, a velocidad progresiva 5 al 10.
2. Comprobar que todos los ingredientes están bien triturados. Pondremos la máquina sin tiempo y a velocidad 3 y verteremos por el bocal el aceite de oliva para que se emulsione con el resto de ingredientes. Finalizada la integración del aceite con las verduras del gazpacho, ya podemos proceder a servir en un bol, y colocaremos encima una o dos bolas del sorbete de pepino reservado.

Tiempo: 5 minutos

Raciones: 6 a 8

