

GAZPACHO (MIS VERSIONES)



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.

Ingredientes de sustitución:

- 350 gramos de melón
- 350 gramos de sandía
- 500 gramos de fresas
- 350 gramos de melocotón.

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.

NOTA: los ingredientes de sustitución, yo los pongo en lugar del pepino. Es decir, que hay melón, quito el pepino y pongo melón. Animaros a probar estas versiones, son igualmente refrescantes y originales.

TRUCO DE PRESENTACIÓN: Y si además tienes un poquito de tiempo, del ingrediente de sustitución hago unos daditos que sirven para decorar la superficie del plato donde lo voy a presentar.

Tiempo: 5 minutos

Raciones: 6 a 8

PATRO ILLANA

Presentadora Thermomix



thermomix