



Crêpes de gazpacho



TM-5/ TM-31

INGREDIENTES PARA 8 RACIONES:

CREPES DE TOMATE

- 25 g de mantequilla (y algo más para la sartén)
- 250 g de leche
- 100 g de tomate natural triturado
- 130 g de harina
- 2 huevos
- ½ cucharadita de sal
- 100 g de tomate concentrado

RELLENO

- 200 g de cebolleta
- 150 g de pimiento rojo
- 150 g de pepino
- 1 diente de ajo
- 30 g de aceite de oliva virgen extra
- 10 g de vinagre
- 1 pellizco de sal
- 360 g de jamón serrano

PREPARACION:

- Pon la mantequilla en el vaso y calienta 2 min. 70º Vel 2
- Añade la leche, el tomate triturado, la harina, los huevos y la sal y mezcla 20 seg Vel 4.
- Con la espátula baja los ingredientes hacia el fondo del vaso, añade el tomate concentrado y mezcla 20 seg Vel 4. Vierte la masa en un bol y deja reposar al menos 30 minutos antes de utilizarla.
- Engrasa ligeramente con mantequilla una sartén antiadherente y caliéntala a fuego medio. Vierte un cucharón pequeño de masa inclinando la sartén hacia los lados hasta cubrir totalmente la base. Hágala durante 2-3 minutos o hasta que los bordes estén ligeramente dorados, dale la vuelta y hazla durante 1 minuto más. Pon la crêpe en un plato y reserva. Repite la operación sucesivamente con la masa restante.

RELLENO

- Pon en el vaso la cebolleta, el pimiento rojo, el pepino, el ajo, el aceite, el vinagre y la sal. Trocea 2 seg Vel 5. Retira del vaso y sirve los crêpes de tomate acompañadas de las verduras troceadas y las lonchas de jamón.

