

Será por recetas



Gazpacho

Sopas y Cremas, Especial Verano, Recetas fáciles

 4 Personas

 60 Minutos

 Fácil

 Enviada el 01/06/2012

Ingredientes

- 500g de tomates maduros
- 1 o 2 dientes de ajo
- 100 ml de aceite de oliva
- Sal
- Azúcar
- 1 pimiento rojo
- 2 rebanadas de pan de la víspera
- 100 ml de agua muy fría
- Pimienta
- 1 pepino
- 100 ml de zumo de tomate
- 1 cucharada sopera de vinagre de jerez o de vino tinto
- Tabasco

Elaboración

Para elaborar nuestra receta de gazpacho primero escaldar los tomates en agua hirviendo 30 segundos y sacarlos, pelarlos y quitarles las pepitas. Cortar el pimiento por la mitad, quitar las pepitas, lavar y secar con papel de cocina. Pelar el pepino, cortar en dos y extraer las pepitas con una cuchara.

Cortar dos cucharadas soperas de tomate, pimiento y de pepino en trocitos pequeños y reservar para adornar el plato. Trocear el resto y echar en un vaso de batidora y batirlo todo. Pelar el ajo, picarlo y añadirlo. Cortar el pan el cuádraditos y agregar. Añadir también el zumo de tomate, el aceite de oliva, el agua y el vinagre de jerez o vino tinto y triturar todo hasta que se haga puré.

Sazonar con sal, pimienta, tabasco y azúcar, recubrirlo con papel de plástico y meter en la nevera hasta que este muy frío o verter en tazones o platos soperos previamente enfriados. Adornar con los dados de tomate, pimiento, pepino y servir, y habremos finalizado nuestra receta de sopa.



Autor receta de Gazpacho

Melk

 37 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 29/05/2012