

RECETARIO

tierra de sabor
CLUB SELECCIÓN

GAZPACHO DE MANZANA, PEPINO Y ALBAHACA, CON SARDINA AHUMADA

INGREDIENTES:

1/2 kg de manzana verde

100gr de pepino

150gr de albahaca

3 limas

50ml de aceite oliva

Sal

Pimienta

Trozos de pan

1 sardina ahumada

Pimientos rojos del Bierzo asados



PROCEDIMIENTO:

Partimos y descorazonamos las manzanas, las añadimos el zumo de lima y las dejamos unos minutos.

Pasado ese tiempo en un robot o con la ayuda de una batidora mezclamos la albahaca, el pepino, el aceite y las manzanas, un poco de agua y añadimos el pan.

Trituramos hasta obtener una mezcla homogénea, colamos por un chino, rectificamos de sal y pimienta.

PRESENTACIÓN

En un plato hondo colocamos el gazpacho, en el centro los pimientos del Bierzo y encima la sardina.