

Recetario

GAZPACHO DE MELÓN, PESTO Y ANCHOAS

INGREDIENTES:

Para el gazpacho:

1/2 melón
1 pimiento verde
1 cebolla
1 pepino
100ml de aceite de oliva
50 ml de vinagre
1 diente de ajo
2 rebanadas de pan
Sal y pimienta

Para el pesto:

150gr de albahaca
50ml de aceite de oliva
50gr de queso parmesano
50gr de piñones
3 anchoas

PASO A PASO:

Para el pesto:

Trituramos con la ayuda de la batidora todos los ingredientes, colamos y reservamos en frío.

Para el gazpacho:

Trituramos todos los ingredientes a excepción del aceite de oliva. Colamos la mezcla y emulsionamos con el aceite de oliva. Rectificamos de sal y pimienta.

Presentación:

En un plato hondo colocamos el gazpacho, encima una quenelle de pesto y finalmente las 3 anchoas.

