

# Recetario

## GAZPACHO CASERO

### INGREDIENTES:

1 kilo de tomate maduro tipo pera  
1 pimiento verde  
1 diente de ajo  
1/2 pepino  
1 chorrito de aceite de oliva  
2 cucharas de vinagre de vino  
2 rebanadas de pan de molde  
Sal  
1 huevo  
2 lonchas de jamón serrano

**MOESIA**  
RESTAURANTE • CERVECERÍA

### PASO A PASO:

Cocemos el huevo.

Ponemos una rebanada de pan en agua.

Pelamos y cortamos el pepino.

Cortamos el pimiento en trozos.

Escaldamos y pelamos los tomates.

Metemos en el vaso de la batidora el tomate, el pepino y el pimiento. Trituramos.

A continuación, echamos el pan de molde remojado, el ajo y volvemos a triturar.

Luego echamos sal, vinagre y aceite. Volvemos a triturar hasta que quede como una crema.

Metemos a enfriar una hora.

Cortamos el pan en dados y freímos.

### Presentación

En un bol ponemos el gazpacho, le añadimos el huevo cocido, el pan frito y el jamón serrano.

