

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 cucharadas de vinagre de vino
2 rebanadas de pan de molde
Sal
1 huevo
2 lonchas de jamón serrano



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.

