

Doce recetas de gazpacho, salmorejo, ajo blanco y sopa fría



Ajoblanco



El Ajoblanco es como el salmorejo o el gazpacho, cada cocinero tiene sus proporciones y sus variantes

Ingredientes (4 comensales)

½ litro de agua mineral, 250 gramos de almendras, 2 dientes de ajo (no muy grandes), un trozo de pan del día anterior (la cantidad será la necesaria para que el ajoblanco tenga la textura que desees), vinagre de Jerez, aceite de oliva virgen extra, sal y lo que desees de acompañamiento.

Elaboración

según la batidora que utilices obtendrás una textura de terciopelo, la Thermomix es una joya para esto. Aunque el auténtico ajoblanco se hace a mano de mortero. Introduce en el vaso de la batidora el agua, el pan, la almendra y el ajo, tritura y emulsiona a continuación con el aceite de oliva, el vinagre de Jerez y sal. Pruébalo para rectificar si fuera necesario y pasa el ajoblanco por el chino. Deja enfriar en el frigorífico hasta el momento de tomarlo.

Es habitual acompañar el ajoblanco con uvas y melón, también con anchoas o jamón, pero puedes ponerle lo que desees.

Gazpacho de remolacha



Ingredientes (4 comensales)

6 tomates pera grandecitos, 3 remolachas cocidas, 1 cebolla, 1 diente de ajo, 1 pimiento verde italiano, ½ pepino, cebollino, sal, vinagre de Jerez y aceite de oliva virgen extra, cantidad al gusto.

Para el pincho

4 gambones, 4 rebanadas de pan de cereales sin corteza y 4 lonchas de bacon.

Elaboración

Lava los tomates y trocéalos, si trituras con Thermomix u otro robot de cocina similar, no hace falta que los pelarlos, pues no se encontrarán los molestos trocitos de piel. Trocea la remolacha, la cebolla y el diente de ajo previamente pelados, el pepino y el pimiento despepitado. Pon todos los ingredientes juntos en el vaso de la Thermomix o en el recipiente que quieras utilizar para triturar y adereza al gusto con vinagre de Jerez, sal y aceite de oliva.

Si quieres aligerar el gazpacho añade agua, Tritura hasta obtener un gazpacho de remolacha bien fino. Reserva en el frigorífico hasta el momento de servirlo.

En una sartén con un poco de aceite haz los gambones a la plancha, con una pizca de sal. Después péralos y rodéalos primero con una tira de miga de pan de cereales ligeramente prensada y a continuación con la loncha de bacon, sujétalo con una brocheta o un palillo. Haz este pincho a la plancha dorando el bacon por todos los lados.

Emplatado

Sirve el Gazpacho de remolacha y coloca el pincho en el centro. Espolvorea el cebollino fresco picado y termina con unas gotas de aceite, si tienes aceite de jamón le dará un toque delicioso

Gazpacho de aguacate



Ingredientes (4 comensales)

3 aguacates, ½ calabacín, ½ pepino, 2 puñaditos de canónigos, 1 diente de ajo, 1 cebolla tierna, 30 gramos de miga de pan, pimienta negra, cebollino, un chorrito de nata líquida, zumo de limón (cantidad al gusto, nosotros la mínima), vinagre de Módena, aceite de oliva y sal.

Guarnición

4 huevos de codorniz, 2 tomates, unos bocaditos crujientes (o galletitas saladas, picatostes...) y sal Maldon.

Elaboración

Pon en el vaso de la Thermomix (o en un cuenco amplio para triturar con la batidora de mano) el calabacín, el pepino, la cebolla y el diente de ajo, todo pelado y troceado, al ajo retírales el germen.

Añade también los canónigos, la miga de pan remojada en agua, la nata, un chorrito de vinagre de Módena, aceite de oliva, pimienta negra y sal. Tritura y después agrega un poco de agua para obtener la textura deseada, rectifica de sal si fuera necesario y reserva en el frigorífico hasta el momento de servir.

Cuece los huevos de codorniz en un cazo con agua, lava los tomates y córtalos en rodajas. Pica el cebollino y disculparnos por poner tantas flores de esta delicia en nuestros platos, nos encantan.

Emplatado

Sirve en cuencos o platos hondos el gazpacho de aguacate, dispón dos o tres rodajas de tomate, los huevos de codorniz abiertos por la mitad y las galletitas saladas. Espolvorea el cebollino, un poco de sal Maldon en tomate y huevo y finalmente riega con un hilo de aceite de oliva.

Salmorejo con crema de cilantro



El Salmorejo con crema de cilantro lo hemos acompañado además con unos huevos de codorniz, unos daditos de aguacate y puerro crujiente

Ingredientes (4 comensales)

Para el salmorejo

1 kilo de tomates, 2 dientes de ajo, 50 gramos de miga de pan del día anterior, vinagre de Jerez, aceite de oliva virgen extra y sal.

Para la crema de cilantro

100 gramos de queso quark, 1 gajo de cebolla tierna, cilantro fresco, aceite de oliva virgen extra y sal.

Guarnición

Medio aguacate, 4 huevos de codorniz, puerro, sal Maldon y aceite de oliva virgen extra.

Elaboración

Lava los tomates y retírales la parte del rabito, trocéalos y ponlos en el vaso de la batidora o del robot de cocina, añade los dientes de ajo a los que les habrás retirado el germen, añade también la miga de pan que previamente habrás puesto en remojo con vinagre de Jerez o con agua, escúrrela bien antes de incorporarla. Finalmente agrega sal y aceite de oliva al gusto y tritura hasta obtener un salmorejo homogéneo y con la textura que más te guste. Reserva en el frigorífico para servirlo bien frío.

Prepara la crema de cilantro mezclando todos los ingredientes y triturando con la batidora, hasta obtener una crema fina, puedes añadirle un poco de pimienta recién molida si lo deseas. Pon un cazo con agua a hervir y cuece los huevos de codorniz, en unos tres minutos (desde que rompe a hervir) estarán listos. En una sartén con

aceite bien caliente, fríe el puerro cortado en juliana hasta que esté crujiente, después ponlo a escurrir sobre papel de cocina absorbente. Y justo antes de servir el Salmorejo con crema de cilantro, pela el aguacate y córtalo en daditos pequeños.

Emplatado

Sirve el salmorejo en platos o cuencos hondos, dibuja un círculo con la crema de cilantro y sirve sobre ella unos daditos de aguacate. Pela los huevos de codorniz, córtalos por la mitad y colócalos en el centro añadiéndoles un poco de sal Maldon, decora con el puerro crujiente y termina regando con unas gotas de aceite de oliva.
¡Buen provecho

Salmorejo de berenjena y calabacín



Ingredientes (4 comensales)

2 berenjenas pequeñas, 2 calabacines, 2 dientes de ajo, 1 trozo de pan del día anterior, vinagre de Jerez, aceite de oliva virgen extras, sal, cubitos de hielo (o agua), jamón serrano, queso parmesano y unas hojas de albahaca.

Elaboración

Como habéis visto en los ingredientes, hemos utilizado cubitos de hielo en lugar de agua porque ha sido una elaboración que hemos hecho para comer al momento. Si haces este salmorejo con tiempo y puedes dejar enfriar las verduras y después refrescar en el frigorífico, puedes utilizar agua.

Para hacer un Salmorejo de berenjena y calabacín rápido, pela las berenjenas y córtalas en bastoncitos o en dados, lava los calabacines, péralos si lo deseas y trocéalos del mismo modo. Ponlos en un plato con sal, pimienta y aceite de oliva al gusto y cocina en el microondas durante 10-12 minutos. Hazlo en dos veces si es mucha cantidad.

Cuando estén listas las verduras, pásalas a un cuenco o al vaso de la Thermomix y añade los ajos pelados, el pan que habrás puesto en agua para ablandarlo y los cubitos de hielo. Tritura y prueba de sal y pimienta y rectifica, y vuelve a triturar añadiendo aceite de oliva a hilo para emulsionar.

Emplatado

El salmorejo estará fresquito, sólo tienes que servirlo y acompañar con unas virutas de jamón serrano, parmesano rallado, albahaca picada y un hilo de aceite de oliva.

Ajoblanco de mango



Ingredientes

1 mango (unos 180 gramos ya pelado y sin hueso), 1 diente de ajo, 125 gramos de almendra, 1 rebanada de pan rústico del día anterior, 100 gramos de agua (puedes añadir más si quieres un ajoblanco más ligero), 1 c/s de vinagre de Jerez, pimienta negra, sal y aceite de oliva.

Elaboración

Tritura en la Thermomix o con la batidora, la pulpa de mango con la almendra, el pan y el ajo al que le habrás retirado el germen. Añade a continuación el agua, el vinagre, sal y pimienta al gusto, mientras continúas batiendo, vierte un hilo de aceite para que emulsione.

Comprueba el Ajoblanco de mango si necesita rectificar de sal, pimienta o hacerlo más líquido y cuando lo tengas en su punto, pásalo a una jarra y déjalo en el frigorífico para que esté bien fresquito en su degustación.

Emplatado

El ajoblanco de mango resulta delicioso solo, pero siempre está bien ponerle algún ingrediente que lo haga más atractivo y combine sabores.

Preparamos dos guarniciones para el Ajoblanco, la primera, unos langostinos picantes hechos a la plancha con un poco de aceite y shichimi. Y la segunda guarnición para el ajoblanco de mango fueron unas tiras de cecina de León con unas gotas de aceite de oliva.

Ajoblanco de coco con virutas de salmón marinado



se puede acompañar de cualquier tipo de marisco o pescado, también resulta delicioso con jamón de pato

Ingredientes (2-4 comensales)

125 gramos de almendras, 1 trozo de pan del día anterior, 1 diente de ajo, 150 mililitros de leche de coco, 80 gramos de cubitos de hielo (lo hicimos así para que estuviera frío al instante, puedes hacerlo con agua y enfriar en el frigo), 2 c/s de aceite de oliva virgen extra, 1 c/s de vinagre de Jerez, sal al gusto y salmón marinado cortado en lascas o virutas.

Elaboración

Pon en el vaso de la batidora o Thermomix la almendra, el pan mojado, el ajo y la leche de coco. Tritura hasta que quede una crema fina, añade los cubitos de hielo y vuelve a triturar.

Finalmente agrega la sal, el vinagre y el aceite de oliva y emulsiona. Prueba el ajoblanco para rectificar de sal si fuera necesario. Si quieres que quede más ligero sólo tienes que añadir un poco más de agua o hielo y tendrás que volver a mezclar o triturar.

Emplatado

Sirve el ajoblanco en vasitos o cuencos pequeños, esta cantidad da para cuatro pequeños servicios de aperitivo o dos entrantes. Coloca las virutas de salmón marinado coronando el ajoblanco de coco y si lo deseas, unas huevas de lumpo. Termina con unas gotas de aceite de oliva virgen extra o aceite de sésamo.

Ajoblanco de chufas con salmón marinado y gelatina de jengibre



el Ajoblanco de chufas servido solo también es una delicia, y si en lugar de salmón marinado queréis utilizar bonito, el triunfo también está escrito..

Ingredientes (4 comensales)

150 gramos de chufas, 50 gramos de almendra cruda, 60 gramos de miga de pan del día anterior, 500 ml. de agua, 2 dientes de ajo, pimienta negra recién molida, vinagre de Jerez al gusto, sal y aceite de oliva virgen extra.

Guarnición

200 gramos de salmón marinado (aprox.), gelatina de jengibre y cebollino fresco.

Elaboración

Aprovechamos la ocasión para recomendaros una vez más que hagáis el salmón marinado en casa, si queréis darle un toque de sabor ahumado podéis añadir humo líquido o sal ahumada. Sale muy económico y delicioso, pudiendo darle la textura que más os guste para disfrutar de unos taquitos de salmón marinado en multitud de platos o sencillamente sobre una tostada con su aderezo.

Para hacer el ajoblanco de chufas, pon las chufas en remojo durante 24 horas, lavándolas bien previamente. Es fácil que después de triturarlas queden 'virutas' que no son molestas, aún así puedes utilizar un chino después para dejar un ajoblanco más fino., poner todos los ingredientes en el vaso de la Thermomix o batidora que utilicéis, excepto el aceite de oliva. Primero triturar hasta que esté bien fino, después añadir el aceite y batir hasta emulsionar y finalmente probar para rectificar de sal si fuera necesario.

Si en lugar de agua añades hielo para hacer el ajoblanco, estará listo para servir al instante, en caso contrario conviene reservarlo en el frigorífico un ratito para servirlo bien fresco. Corta el salmón marinado en daditos y también la gelatina de jengibre (aquí tienes la receta de gelatina de jengibre), lava y pica el cebollino.

Emplatado

Sirve en un plato hondo el Ajoblanco de chufas, en el centro coloca unos dados de salmón marinado y acompáñalo con la gelatina de jengibre, finalmente añade el cebollino picado y unas gotas de aceite de oliva virgen extra, que también podría ser un aceite de jengibre casero

Ajoblanco de huevo frito



El Ajoblanco de huevo frito puede tomarse como aperitivo acompañado de un poco de jamón, como es este caso, como entrante o con un delicioso tataki de bonito.

Ingredientes

4 huevos, 100 gramos de almendra, 50 gramos de miga de pan del día anterior, 1 diente de ajo, 420 ml. de agua, pimienta negra recién molida, aceite de oliva, vinagre de Jerez y sal.

Para acompañar

Jamón serrano o ibérico, tomate, aceite de oliva y rebanadas finas de pan tostado.

Elaboración

La elaboración es muy sencilla, pero conviene hacer los huevos fritos con tiempo para dejar que se enfríen. Hoy no hemos tenido tiempo y lo hemos hecho en caliente, pero después se ha enfriado el ajoblanco en el congelador.

Así que empieza haciendo los huevos fritos como normalmente, quizá cuajando un poco más la yema de lo normal. Déjalos enfriar. Empapa la miga de pan con un poco de aceite y vinagre y ponlo en el vaso de la batidora, añade la almendra, los huevos fritos, el diente de ajo retirando el germen interior, pimienta negra, sal y el agua. Tritura hasta obtener una crema fina y ligera, pruébala y rectifica de sal, pimienta o aceite.

Deja enfriar en el frigorífico hasta el momento de servirla. Mientras tanto, prepara las tostaditas de pan con jamón, untadas ligeramente con tomate y con unas gotas de aceite de oliva. También puedes pasar las lonchitas de jamón por la sartén.

Para hacer el crujiente de jamón, basta con ponerlo en un plato en el microondas durante un minuto aproximadamente (depende del grosor de la loncha), o hacerlo en una sartén sin engrasar. Estando crujiente, rompe el jamón en pequeñas virutas.

Emplatado

Sirve el Ajoblanco de huevos fritos en vasitos de aperitivo y coloca sobre ellos (como en el origen de las tapas) la tostadita con jamón, también puedes servirla a un lado

Sopa de pepino y maíz dulce



La Sopa de pepino y maíz dulce que nosotros preparamos tiene ese punto picante, pero siempre es optativo, tanto el wasabi como el tabasco, puedes omitirlo, aunque utilizado con mesura, resulta muy agradable.

Ingredientes

Para la sopa de pepino

300 gramos de pepino, 125 gramos de yogur, 1 diente de ajo, 10 gramos de zumo de limón, 1 poquito de pasta de wasabi, sal, pimienta negra y aceite de oliva virgen extra.

Para la crema de maíz

75 gramos de maíz dulce, 20 gramos de nata, 10-15 gramos de agua, 4 c/c de aceite de oliva (puedes utilizar aceite picante), pimienta negra, sal y tabasco.

Elaboración

Lava el pepino, ábrelo por la mitad y retira las semillas. Trocéalo sin pelar y ponlo en una jarra para hacer la sopa, añade el yogur, el ajo, el zumo de limón, el wasabi, pimienta y sal. Tritura y añade un hilo de aceite de oliva mientras emulsionas, pero no pongas mucho aceite. Prueba la sopa y rectifica de sal o pimienta.

Pon en el vaso de la batidora el maíz, la nata, el agua, el aceite de oliva, unas gotas de tabasco y salpimenta al gusto. Tritura hasta obtener una crema espesa, si necesitas aligerarla, añade un poco de agua.

Reserva ambas preparaciones en el frigorífico para que estén bien frías a la hora de servir las.

Emplatado

Sirve la Sopa de pepino y maíz dulce en vasitos para que luzca más. Empieza con la crema de maíz que es más densa y sobre ella sirve la sopa de pepino. Añade unos brotes verdes para decorar, unas hierbas aromáticas frescas o cebollino y termina con unas gotas de tabasco

Sopa fría de judías blancas con caviar de tomate



Servir una Sopa fría de judías blancas con caviar de tomate antes de que llegue el entrante a la mesa, será la mejor manera de preparar el paladar para un succulento menú. La sopa fría de judías blancas está muy sabrosa y es muy nutritiva, es posible que te guste tanto que en lugar de servirla de aperitivo prefieras tomarla como entrante, tú eliges, esperamos que te guste.

Ingredientes (4 comensales)

300 gramos de judías blancas cocidas, 100 mililitros de caldo de ave, 100 gramos de queso fresco, 1 diente de ajo, pimienta negra recién molida, caviar de tomate (las semillas, nombre dado por Ferrán Adrià), cebollino, aceite de oliva, sal corriente y sal en escamas.

Elaboración

La preparación de la sopa fría de judías blancas es de lo más sencillo, introduce en el vaso de la batidora o en la Thermomix las judías blancas, el caldo, el queso fresco, el ajo, la pimienta negra y sal al gusto. Tritura y seguidamente añade un hilo de aceite de oliva para emulsionar.

Reserva la sopa o crema en el frigorífico para degustarla bien fresquita. Mientras tanto retira el caviar de los tomates, córtalos en gajos y con la punta de un cuchillo separa las semillas de la carne. Pica un poco de cebollino.

Emplatado

Sirve la sopa fría en vasitos o cuencos pequeños y dispón en el centro de cada uno el caviar de tomate. Reparte el cebollino picado, unas escamas de sal sobre el tomate y unas gotas de aceite de oliva virgen extra

Vichyssoise de alcachofas y aceitunas crujientes



podemos disfrutar igualmente de esta sopa templada o caliente.

Ingredientes (4 comensales)

3 puerros (parte blanca), 3 alcachofas, 400 ml. de caldo de cocción de las alcachofas, 150 ml. de leche (quizá un poquito más, dependiendo de lo densa que quede la sopa, también puedes utilizar nata), pimienta negra recién molida, aceite de oliva virgen extra, sal, aceitunas negras deshuesadas y unas hojas y flores de salvia.

Elaboración

Para intensificar los sabores de la vichyssoise, empezamos a elaborarla el día anterior dejándola reposar en el frigorífico toda la noche. Aprovechamos también para hacer las aceitunas negras deshidratadas, que al perder el agua, ofrecerán un sabor más intenso y una textura crujiente.

Las aceitunas hay que ponerlas en una bandejita de horno cubierta con una tela de cocción y secar a unos 50-60° C. El tiempo dependerá del horno, pueden ser un par de horas. Después puedes conservarlas en un tarro de cristal con tapa.

Retira las primeras hojas de las alcachofas, corta los tallos y péralos, pon agua suficiente para cubrir las alcachofas en una olla (incorpora también los tallos) y cuécelas hasta que estén tiernas. A continuación escurre bien las alcachofas y retira las partes duras que queden de las hojas. Reserva el caldo.

En otra olla con un poco de aceite de oliva virgen extra, pocha los puerros, sólo la parte blanca que habrás pelado y cortado bien fino. Hazlo a fuego lento hasta que

empiece a tomar color y caramelizar. Incorpora entonces las alcachofas y el caldo, añade sal al gusto y tritura hasta obtener una crema fina y homogénea, a continuación lleva a ebullición y apaga el fuego.

Añade la leche y pimienta negra recién molida, mezcla bien y prueba por si fuera necesario rectificar de sal o pimienta, o aligerar con más caldo. Deja enfriar y después reserva en el frigorífico hasta el día siguiente.

Antes de servir, añade un chorrito de nata si deseas una sopa más cremosa

Emplatado

Sirve la Vichyssoise de alcachofas, trocea las aceitunas crujientes y reparte una cucharada en cada plato, adereza con un hilo de aceite de oliva y termina decorando con unas hojas y flores de salvia que además le aportarán un rico sabor. ¡Buen provecho!

Sopa fría, pan con tomate y langostinos



Ingredientes (4-6 comensales)

1 kilo de tomates maduros, ½ pimiento verde, ½ pepino, 1 diente de ajo, ½ cebolleta, 50 gramos de pan del día anterior, 15 ml. de vinagre de Módena, 10 ml. de vinagre de Jerez, aceite de oliva virgen extra (unos 100 ml.), 1 cucharada de mostaza antigua, pimienta negra y sal.

Para acompañar

12 langostinos, unos dados grandes de miga de pan, 1 tomate maduro, shichimi togarashi (opcional), albahaca fresca, aceite de oliva virgen extra y sal.

Elaboración

Lava los tomates y retírales el pedúnculo, si haces la sopa fría en la Thermomix no hace falta pelarlos. Pon los tomates troceados en el vaso de la batidora y añade el pimiento verde limpio y troceado, el pepino pelado y cortado, la cebolla pelada y picada, el diente de ajo sin piel y sin el germen interior, el pan empapado en agua, la mostaza, la pimienta, el vinagre, el aceite y sal al gusto. Tritura hasta obtener una sopa espesa y pruébala para rectificar si fuera necesario. Reserva en el frigorífico.

Pela los langostinos y pon un poco de aceite en una sartén para hacerlos a la plancha, a fuego fuerte, para que se doren ligeramente y se hagan rápido, quedando jugosos por dentro. Adereza los langostinos cuando los hagas con un poco de sal y shichimi togarashi. Deja enfriar y reserva.

Ralla el tomate que has reservado para el pan, ponlo en un cuenco y añade un poco de aceite de oliva y sal. Baña los dados de pan en el tomate justo antes de emplatar.

Emplatado

Sirve la sopa fría en el fondo del plato, añade los dados de pan y aliña con un poco más de aceite de oliva. Coloca los langostinos, las hojas de albahaca y finalmente riega con unas gotas de aceite de oliva y unas escamas de sal.