

Libreta: Sopas y Cremas
Creado: 26/03/2018 21:24
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/gazpacho-blanco-de-pi%c3%b1ones-con-guarnici%c3%b3n.html>

Gazpacho blanco de piñones con guarnición

INGREDIENTES

Para 6 personas:

2 dientes de ajo
3 huevos crudos
1/2 litro de aceite de girasol
sal; vinagre
1/2 Kg. de pan blanco sin corteza
250 grs. de piñones pelados
agua.

Guarnición:

Sardinas marinadas
Rodajas de manzana fresca
Huevas de arenques

PREPARACIÓN

Unir los piñones a la miga de pan, los huevos, los ajos, un poco de vinagre y un poco de agua.

Batirlo todo e ir añadiendo poco a poco el aceite de girasol haciendo una masa parecida a la mayonesa.

Una vez conseguida rectificar el punto de agua, sal y vinagre.

Colocar la guarnición en el centro del plato.

Se sirve muy frío.