

Libreta: Sopas y Cremas
Creado: 26/03/2018 21:24
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/gazpacho-con-bogavante-al-estilo-peri.html>

Gazpacho con bogavante al estilo Peri



INGREDIENTES

2 bogavantes cocidos,
1 litro de gazpacho,
1 pimiento rojo,
1 pimiento verde,
2 tomates Raf,
1 pepino,
Hierbas aromáticas,
Escamas de sal,
Unos granos de pimienta,
Aceite de oliva virgen extra.

PREPARACIÓN

Preparar una caldo con las diferentes verduras de guarnición. Cocer el bogavante en agua con sal y granos de pimienta durante 15 minutos.

Refrescar en hielo y reservar en frío. Después, quitar el caparazón.

A la hora de emplatar, poner en el centro las verduras mezcladas con aceite de oliva virgen extra. A continuación, colocar el cuerpo del bogavante troceado. Decorar con las patas, el caparazón y las hierbas aromáticas. Por último, incorporar el gazpacho muy frío.