

GAZPACHO DE CILANTRO

INGREDIENTES A

40g de cilantro fresco

40g de pan blanco

2 dientes de ajo

2 yemas de huevo duro

INGREDIENTES B

70g de aceite de oliva

20g de buen vinagre

Sal

1 1/2 litro de agua aprox.

INGREDIENTES C

2 claras de huevas cocidas

100g de hojas de lechugas sin el nervio central

PREPARACION:

1- Trocee las claras de huevos durante 2 segundos en velocidad 3 1/2.

Sáquelas y resérvelas.

2-Trocee la lechuga, cubierta de agua, durante 15 segundos en Vel 3 1/2

Escúrrala y reserve.

3- Ponga los ingredientes de lista A y tritúrelos durante 30 segundos Vel 4

4-Añada los ingredientes de la lista B y vaya pasando progresivamente por las velocidades hasta llegar a la máxima; manténgalo en esa velocidad 2'

5-Pruebe el punto de sal y vinagre y añada mas agua si fuera necesario.

Sírvalo muy frío con la lechuga troceadita y las claras de huevo.