

GAZPACHO DE FRESONES

INGREDIENTES:

500 g. de fresones
1/2 cebolla mediana,
1 diente de ajo,
1 pepino pequeño,
1/2 pimiento verde,
2 rebanadas de pan seco,
6 cucharadas de aceite de oliva,
3 cucharadas de vinagre de Módena,
sal.

PREPARACIÓN:

Lavar las fresas, escurrirlas a fondo, quitarles el rabillo y cortarlas en 4 (si son grandes, cortarlas en más pedazos). Ponerlas en un frasco de cristal de boca ancha y seguidamente incorporar el vinagre, debiendo cubrir las. Cerrar el frasco herméticamente.

Guardar en un lugar fresco, seco y oscuro durante 2-3 días, observando cada día cómo se tiñe el vinagre progresivamente. 3) Al cabo de este tiempo, el vinagre se habrá teñido de rojo. Colar el vinagre a través de una gasa y ponerlo en otro frasco o vinagrera. Tirar las fresas.

NOTA: El intenso sabor de este vinagre es bastante efímero, por lo que recomiendo consumirlo enseguida y hacerlo en pequeñas cantidades cada vez.

Variación: he hecho la prueba de aromatizar con fresas el vinagre de Módena y el resultado ha sido altamente satisfactorio.