

Libreta: Sopas y Cremas
Creado: 26/03/2018 21:25
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/gazpacho-de-sevilla.html>

Gazpacho de Sevilla

INGREDIENTES

Tomates 750 gr. bien maduros
Pepinos 250 gr.
Aceite de oliva refinado 2 Dl.
Vinagre 0,5 Dl.
Pan 100 gr.
Comino 10
Ajos 3 dientes pelados
Agua fría
Sal

PREPARACIÓN

Después de bien lavados, se cortan en trozos gruesos los pimientos, sin tallo ni semillas; el pepino, sin el extremo amargo, los tomates limpios y el pan; reservando una porción de cada uno de estos para cortarlos en pequeños cuadritos y servirlos separadamente como guarnición.

Se ponen todos los ingredientes (menos las porciones anteriores) en un recipiente hondo de material inalterable.

En el mortero se machacan bien los ajos, la sal y los cominos; se añade a este majado el aceite y vinagre y, después de mezclarlo todo, se vuelca sobre los preparados en el recipiente, removiendo un poco para que el pan se humedezca.

A continuación se pasa todos los s por la batidora y después por el pasapurés. Se añade el agua necesaria (un litro aproximadamente) para conseguir una especie de crema clara que pueda beberse fácilmente ya que se sirve en taza

Se termina el gazpacho rectificando de sal, vinagre y añadiéndole unos cubitos de hielo.