

Libreta: Sopas y Cremas
Creado: 26/03/2018 21:25
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/gazpacho-serrano-de-c%c3%a1diz.html>

Gazpacho serrano de Cádiz

INGREDIENTES

6 tomates maduros
2 dientes de ajo
1 pimiento verde
1 pepino
Jamón serrano picado
1 huevo duro
Pan moreno del día anterior
Aceite de oliva virgen extra de la Sierra de Cádiz
Vinagre de Prado del Rey
Agua fresca y sal

PREPARACIÓN

Eliminar la piel y las semillas de los tomates.

Majar en un mortero los ajos, la sal y el pimiento a trozos.

Pasarlo a una gazpachera y añadir el pan remojado en agua y escurrido, el tomate troceado y medio pepino cortado.

Echar vinagre y aceite de oliva. Majarlo todo bien.

Agregar agua fría y dejar reposar.

Al servir, acompañar con el jamón, el huevo duro y el pepino cortado a dados y por separado.