

Gazpacho

En esta lección vamos a conocer los secretos del gazpacho, una sopa fría que se ha convertido en uno de los platos más universales de la gastronomía española. Aprenderemos dos formas diferentes de hacer esta sopa vegetal que tiene todos sus ingredientes en crudo. Encontrarás originales y variadas ideas para sustituir los ingredientes clásicos del gazpacho y versionar esta receta de forma que se adapte mejor a tu gusto.

Preparación

Limpiamos y cortamos los tomates, añadiéndolo al vaso americano. Pelamos el pepino y lo ponemos en el vaso americano, repetimos este paso con la cebolla, el pimiento verde y los ajos. Añadimos vinagre y sal y trituramos todos los ingredientes. Podemos añadir aceite al vaso americano y que emulsione, o hacerlo de una forma diferente: colocar el gazpacho en un bol y añadir el aceite batiendo con varillas. Después dejar reposar en nevera, y emplatar al gusto.

Ingredientes

Para 4 personas:

9 Tomates maduros

1 Pepino

¼ de pimiento verde

½ Cebolla

1 diente de ajo

Sal

Vinagre

Aceite oliva

Utensilios

Cuchillos

Boles

Vaso americano

Colador

Chino

Pelador

Varillas

Instructor destacado

ARCOS®

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD