



Gazpacho de fresas

Dificultad: Principiantes

Tiempo de elaboración: 15 minutos+8 horas de reposo+ triturado

Para 4 personas

- He tomado la receta de Martín Berasategui, y, como no, es espectacular. Lo único que he modificado es la cantidad de aceite de oliva, le he puesto un poco menos de lo que el dice. Y además le he añadido un poco de vinagre de frambuesa.
- Aprovecha este momento del año en que las fresas están en su mejor punto y los tomates empiezan ya a estar rojos y maduros.
- Si tienes una thermomix no dejes de triturarlo con ella, si no puedes utilizar cualquier otra turmix y luego pasarlo por un chino o colador.

Ingredientes:

600 gr. de tomate maduro

400 gr. de fresas

1/2 pimiento rojo y 1/2 pimiento verde

1/2 diente de ajo

80 gr. de pepino sin semillas

40 gr. de pan (ideal el tipo Pagés sin corteza, yo le he puesto bimbo sin corteza)

80 gr. de aceite de oliva virgen extra

1 cucharada de vinagre de frambuesa

1/2 litro de agua

sal

Lava bien las verduras y corta en trozos pequeños. Pon en un bol grande el pan con la sal, el agua y el aceite.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Añade toda la verdura en trozos y si quieres las fresas en la parte superior, si no las puedes poner al día siguiente. Tapa con papel film y mete en la nevera toda la noche.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Tritura muy bien, cuela si ves que quedan semillas o algo de la piel de los tomates y sirve muy frío.





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Gazpacho de fresas