

Gazpacho

Con el tremendo calor que pasamos y para seguir alimentados, te ofrecemos una receta gastronómica fruto del mestizaje: el gazpacho andaluz. Esta sopa no sería posible sin la domesticación del fruto silvestre por parte de los pobladores mesoamericanos y sin el aceite de oliva andaluz, no podría entenderse.

Con algunas variantes, esta es la receta de Mari y Angelita, un tanto gaditana, un tanto sevillana:

Gazpacho andaluz

Ingredientes
para 4 personas

6 jitomates maduros grandes y carnosos

2 pimientos verdes

1 pimiento rojo

1 pepino

1 corazón de cebolla grande, 1 diente de ajo (opcional)

2 rebanadas de pan del día anterior sin la orilla/corteza (opcional)

Sal, aceite de oliva
virgen extra, vinagre.

Tiempo de preparación
20 minutos, aprox.

Preparación

1. Poner a remojo las rebanadas de pan. Se colocan en un cuenco con agua hasta cubrirlas, añadiéndoles un poco de sal y aceite. Se reservan.

2. Pelar y

cortar en trozos los jitomates, los pimientos, el pepino, la cebolla y el ajo. A los pimientos se les quita las semillas. Mezcle todos los ingredientes.

3. En la batidora eléctrica, coloque la mezcla de ingredientes (en una tanda o en varias tandas), añada un poco de agua y triture hasta conseguir una crema. Se añade el pan con el agua, el vinagre y se bate nuevamente hasta conseguir que todo esté bien triturado y emulsionado.

4. Añadir

agua fría y mezclar bien. Comprobar el punto de sal y vinagre.

5. Pasarlo por un colador/chino o un pasapurés, para eliminar la piel de pimiento. Al haberlos triturado con piel, (es muy difícil pelarlos en crudo, sin llevarse la mitad del pimiento), ésta queda flotando y es muy desagradable al paladar.

6 . Añadir más agua si fuera necesario, tiene que quedar una textura de crema líquida. Introducirlo en el frigorífico hasta conseguir la temperatura deseada y en el momento de servir rociar con un chorrito de aceite de oliva virgen extra, que mezclaremos con una cuchara de madera.

7 . Servir si se desea con una guarnición de pepino crudo cortado en dados, crutones de pan (fresco o tostado), pimiento cortado en cuadraditos y cebolla picada. Cada elemento en un platito aparte para que los comensales puedan servirse a su gusto.

*

Maridaje: Cerveza clara, sangría o vino fino.

Receta ofrecida por la AMES para sus socios y amigos. ¡Que lo disfrutes!

Si deseas alguna receta en particular, quieres que publiquemos tus recetas o deseas patrocinar este espacio, escribenos: info@puentedeplata.org