Dúo de gazpacho y focaccia de albahaca



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Focaccia de nueces y albahaca morada: 4 Rodajas

Gazpacho de cherry amarillo

Lima: 1/2 Unidad
Aceto balsámico: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Tomates cherry amarillos: 2 Tazas
Pepino: 1/2 Unidad
Echalotte: 1 Unidad

Sopa de tomate

Chile: 1 Cantidad necesaria
Vinagre: 1/4 Vaso
Tomates cherry: 500 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Azucar: 1 cda.

Tomates Cherry confitados

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Tomates cherry rojos: 1 1/2 Tazas
Azucar: 1 cdita.
Flores de taco de reina: 5 Unidades
Albahaca morada: 15 Hojas
Sal gruesa: Cantidad necesaria

Varios

Pepino: 1/2 Unidad
Papaya: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

Sopa de tomates cherry rojos

- Lave los tomates cherry.
- Pele el *ajo* y machaque.
- Corte el *chile* por la mitad.
- En una sartén con ¼ de vaso de aceite de oliva caliente, saltee los tomates cherry rojos junto con al *ajo*, el *chile*, el *vinagre*, y el azúcar, la sal y la pimienta durante 10 minutos.
- Retire el *chile* y pase la preparación por el pasatuto.
- Reserve en la heladera

Gazpacho de tomates cherry amarillo

- Pele la *cebolla*, el pepino, el *echalotte* y pique.
- Exprima la lima.
- Coloque en un mixer los tomates cherry, el *jugo* de lima, los vegetales picados y procese.
- Cuele y condimente con aceite de oliva, aceto balsámico sal y pimienta
- Mezcle y reserve en la heladera

Tomates cherry confitados

- Pinche los tomates cherry coloque en una fuente agregue la sal y lleve a la heladera durante 12 horas
- Retire el agua que soltaron los tomates y coloque en una fuente con aceite de oliva, azúcar, el *ajo* machacado y 3 hojas de **albahaca**.
- Lleve al horno suave y cocine durante 1 hora
- Retire del horno coloque en un bowl y agregue el resto de las hojas de *albahaca* y las flores de taco de reina
- Mezcle

Armado

- Rocié las rebanadas de **focaccia** con aceite de oliva.
- Coloque por encima el *tomate* confitado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/duo-de-gazpacho-y-focaccia-de-albahaca