

Gaspacho

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Caldo de verduras: 500 cc

Ajo: 2 Dientes

Pepino: 2 Unidad

Tomate perita: 1 k

Aceite De Oliva: 150 cc

Pimiento colorado: 1 Unidad

Salsa Tabasco: 1 cdita.

Pan Lactal: 2 Rodajas

Jugo de morrones en conserva: 125 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Echalotte: 2 Unidad

Hielo: Cantidad necesaria

Morrón En Conserva: 1 Unidad

Guarnición de vegetales

Tomate perita: 2 Unidad

Pimiento rojo: 1/2 Unidad

Pepino: 1 Unidad

Tapas de langostinos

Manteca: 20 g

Sal y Pimienta: A gusto

Pan: 200 g

Perejil: 1 cda.

Langostinos: 300 g

Pimentón: 1 cdita.

Aceite De Oliva: 40 cc

Salsa Tabasco: 1 cdita.

Varios

Camarones pelados: 150 g

Preparación de la Receta

- Haga un corte en cruz en la base de los tomates y coloquen en una olla con agua hirviendo durante treinta segundos, retire y pase por agua helada.
- Retire la piel, corte en cuartos y retire las semillas.
- Corte los pimientos verdes y rojos a la mitad, retire las semillas y la parte blanca y corte en trozos.
- Pele y corte el pepino en trozos.
- Pele el *ajo* y retire la vena interna.
- Pele y corte el *echalote* en cubos.
- Limpie los *camarones*.
- Retire la corteza del pan y corte en trozos.
- Corte el *morrón* en conserva en trozos.
- En una licuadora coloque los tomates, el *pimiento*, los pepinos, el *ajo*, el *echalote*, el *morrón* en conserva, el caldo de verdura, el *jugo* de los morrones en conserva, el hielo, el pan, sal, el aceite y la salsa tabasco.
- Retire, coloque en una jarra y reserve en la heladera hasta utilizar.

Tapas de langostinos

- Limpie los *langostinos*.
- Corte el pan en rodajas.
- Pique el *perejil*.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva saltee los *langostinos*.
- Condimente con sal y pimienta.
- Retire y reserve.
- En otra sartén con una cucharada de aceite de oliva coloque las rodajas de pan a tostar
- Retire.
- Coloque los *langostinos* sobre las rodajas de pan.
- Agregue *pimentón*, *perejil* picado, rocíe con aceite de oliva y salsa tabasco.

Guarnición de vegetales

- Corte el *pimiento* rojo a la mitad retire las semillas y la parte blanca, corte en cubos pequeños.
- Pele y corte el *tomate* en cubos pequeños.
- Pele y corte el pepino en cubos pequeños.

Presentación

- Sirva el gaspacho en copas, agregue los *camarones* y el hielo, decore con la piel del pepino.
- Acompañe con las tapas de *langostinos* y la *guarnición* de vegetales.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/gaspacho>