

Gazpacho amarillo foccacia

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Vinagre de jerez: 20 cc Extracto de tomates: 20 g Sal y Pimienta: A gusto

Pepino: 100 Cantidad necesaria

Cebolla: 100 g

Salsa Tabasco: Unas gotas

Agua: 500 cc Ajo: 2 Dientes

Morrón Rojo: 1 Unidad Tomates cherry: 500 grs. Aceite De Oliva: 50 cc Focaccia: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Retire los extremos del pepino, luego corte en cuartos, quite las semillas y córtelo en cubos.
- Corte el morrón y la cebolla en cubos.
- Retire los bordes de la focaccia y luego corte a lo largo en rodajas de 1cm de espesor.

Armado

- Coloque en una procesadora los tomates cherry junto con el morrón rojo, la cebolla, el pepino, los dientes de ajo, extracto de tomate, salsa tabasco, sal, pimienta y vinagre de jerez, procese todos los ingredientes incorporando de a poco el aceite de oliva, por ultimo y mientras sigue procesando agregue agua fría hasta obtener la cremosidad y el punto deseado.
- Tueste en el horno precalentado las rodajas de focaccia, finalmente retire los bordes de la tostada para darle forma rectangular.
- Sirva el gazpacho en un tazón.

Presentación

Acompañe con la tostada de focaccia

https://elgourmet.com/recetas/gazpacho-amarillo-foccacia