

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*

