

Gazpacho andaluz y pan tumaca con jamón crudo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla: 1/2 Unidad

Agua: Cantidad necesaria

Pan: 2 Rodajas

Tomates: 2 Unidades

Vinagre de jerez: 2 cdas.

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Pimiento verde: 1/2 Unidad

Pepino: 1/2 Unidad

Ajo: 1 Diente

Pan tumaca

Pan de campo: 2 Rodajas

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Tomate: 1 Unidad

Jamón crudo: 100 g

Preparación de la Receta

- Tome uno de los tomates y retire el pedúnculo. Corte en cuartos.
- Pele el pepino y corte en cuartos.
- Pele la *cebolla*.
- Tueste el pan en el horno.
- Corte el *tomate* restante en dos.

Armado

- Coloque en una procesadora el *tomate* junto con el pepino el *pimiento* la *cebolla*, el *ajo* y el agua, procese unos segundos e incorpore el pan, procese.
- Luego añada el aceite y el *vinagre*. Condimente con sal y termine de procesar.
- Filtre la preparación con un colador chino.
- Frote sobre el pan ya tostado, el *ajo* y el *tomate*. Agregue aceite de oliva y coloque por encima el **jamón** crudo.

Presentación

- En un plato hondo sirva el **gazpacho**, decore por encima con los mismos vegetales cortados en *brunoise* y unas gotas de oliva.
- Acompañe con el pan tumaca

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/gazpacho-andaluz-y-pan-tumaca-con-jamon-crudo>