Gazpacho con mozzarella frita



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Agua frìa: 100 cc
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tabasco: Unas gotas
Morrones en conserva: 2 Unidades
Ajo: 1 Diente
Vinagre de jerez: 2 cdas.
Pan Lactal: 1 Rodaja
Pepino: 1/2 Unidad
Tomates Perita: 5 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Hielo: A gusto

Aceite de berro

Limon: 1 Unidad
Sal: A gusto
Berro: 200 grs.
Aceite De Oliva: 100 cc
Vinagre de jerez: 2 cdas.

Mozzarella frita

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Huevos: 2 Unidades
Almendras peladas y tostadas: 100 g
Pan Rallado: 100 g
Agua: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Mozzarella tipo búfala: 200 g
Ají molido: 1 cdita.

Piel de tomate frita

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Piel de tomate:

Varios

Morrón amarillo: 1/2 Unidad
Hojas de Perejil: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Lave y pele el pepino
- Reserve la piel.
- Haga un corte en cruz en la base de dos tomates y coloque en una olla con agua hirviendo durante treinta segundos, retire y pase por agua helada
- Retire la piel y reserve.
- Corte el resto de los tomates a la mitad.
- Pele el *ajo*.
- Abra la lata de morrones y reserve dos.
- Retire la corteza del pan lactal y corte en tiras.
- En un procesador coloque, el pepino, los tomates, el *ajo*, los morrones reservados, sal, tabasco, *vinagre* de jerez y agua.
- Agregue el pan lactal, la pimienta y el hielo
- Procese y añada los tomates pelados.
- Vuelva a procesar hasta emulsionar
- En un bowl coloque el gaspacho y lleve a la heladera hasta enfriar.

Mozzarella frita

- Procese las almendras.
- Con un repasador seque la **mozzarella** para retirar el exceso de suero.
- En una fuente coloque los huevos con el agua, condimente con sal y pimienta a gusto y mezcle
- En una fuente coloque las almendras molidas, el pan rallado y el *ají* molido
- Mezcle bien.
- Pase la *mozzarella* por *huevo* y por la mezcla de pan rallado y almendras molidas.
- Lleve a la heladera para enfriar.
- Retire de la heladera.
- En una olla con abundante aceite caliente, coloque la *mozzarella*, cocine durante unos minutos hasta *dorar*
- Retire sobre papel absorbente y reserve.

Aceite de berro

- Lave el *berro*.
- Corte el *limón* a la mitad.
- En un procesador coloque el *berro*, con la ayuda de un colador agregue el *jugo* de *limón*, sal y *vinagre* de jerez
- Procese y añada el aceite de oliva.

Piel de tomate frita

- Sobre un repasador coloque la piel de los tomates previamente reservado y seque bien.
- En una olla con aceite coloque la piel de los tomates.

- Fría de ambos lados y retire sobre papel absorbente
- Reserve.

Presentación

- Corte el *morrón* amarillo en cubos pequeños.
- Corte la piel del pepino previamente reservada en cubos pequeños.
- En un plato hondo coloque el gaspacho, el *morrón* amarillo y la piel del pepino
- Dibuje con el aceite de *berro* y decore con la piel del *tomate* frita, y hojas de *perejil*
- Acompañe con la *mozzarella* frita.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gazpacho-con-mozzarella-frita