

Gaspacho tradicional y a la mexicana

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Tomates maduros: 6 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Zanahorias ralladas: 100 grs.

Ajo: 3 Dientes

Apio: 2 Ramas

Azucar: Una pizca

Pimentón dulce: 40 g

Vinagre de jerez: 200 cc

Jerez: 150 cc

Agua: 350 cc

Pepino: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Palta: 1 Unidad

Guarnición

Pimiento rojo: 1 Unidad

Pimiento verde: 1 Unidad

Cebolla picada: 1/2 Unidad

Pepino: 1/2 Unidad

Varios

Aceite de jengibre: Cantidad necesaria

Ciboulette en tiras: 2 Unidades

Baguette integral del día anterior: 1 Unidad

Palta: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte los tomates, pepinos pelados, *cebolla*, *ajo* sin el centro y el *apio* en cubos.
- Prepare el gaspacho tradicional colocando en una licuadora todos los ingredientes, agregue el *pimentón dulce*, el *vinagre* de jerez, sal, azúcar y pimienta
- Añada de a poco el agua y procese

- Agregue al final la *zanahoria* rallada y la baguette según la textura que busque (opción a gusto), agregue el jerez y vuelva a procesar.
- En un bowl reserve la mitad de la preparación.

- Para la versión mexicana en la mitad que queda en la licuadora agregue el aguacate

- Con la ayuda de una cuchara y procese.

Guarnición

- Corte los pimientos al medio, retire las semillas y la parte blanca y corte en cubos pequeños.
- Corte el pepino en cubos pequeños.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Reserve en bowls por separado.

Presentación

- Sirva en platos soperos ambos gaspachos y acompañe con la *guarnición* de vegetales
- Rocíe el gaspacho tradicional con aceite de *jengibre* y decore con *ciboulette*
- Decore el gaspacho a la mexicana con *palta* y *ciboulette*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/gaspacho-tradicional-y-a-la-mexicana>