Panzanella por Julieta Oriolo



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Albahaca: 10 hojas
Aceitunas negras: 10 Unidades
Ciruelas: 1 unidad
Melon: 150 Gramos
Sal: c/n
Tomates cherry confitados: 100 Gramos
Vinagre de jerez: c/n
Alcaparras: 1 cda
Cebolla Morada: 1 unidad
Friselle: 3 Unidades
Queso Caciocavallo: 250 Gramos
Aceite De Oliva: c/n
Variedad de tomates: c/n

Gazpacho

Aceite De Oliva: 4 cdas
Diente de ajo: 1/2 unidad
Sal: c/n
Tomates: 2 Unidades
Vinagre de jerez: 2 cda

Pesto de tomates secos

Albahaca: 10 hojas
Sal: c/n
Tomates secos hidratados: 100 Gramos
Diente de ajo: 1 unidad
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

Gazpacho

- Procesar con mixer tomates en cuartos, sal, *ajo*, aceite de oliva y *vinagre* de jerez
- Reservar.
- Mojar las friselle con abundante *gazpacho* y dejar que se hidrate.

Pesto de tomate secos

- Procesar con mixer tomates secos hidratados, diente de *ajo*, aceite de oliva, hojas de *albahaca* y sal hasta obtener la textura.
- En un bowl mezclar la variedad de tomates cortados, ciruelas en dados, melón en cubos, *alcaparras*, aceitunas negras en trozos, hojas de *albahaca* y *condimentar* con sal, aceite de oliva y *vinagre* de jerez.

Armado

- Colocar friselle con el *gazpacho* en la base de la fuente con rodajas de cacciocavallo sobre el pan.
- Agregar pesto de tomates secos sobre el queso y la mezcla de tomates y frutas por encima.
- Terminar con tomates secos hidratados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/panzanella-por-julieta-oriolo