Sopas fría de tomates



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Gazpacho

Cebolla: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 150 cc
Vinagre: 20 cc
Migas de pan: 1 Taza
Agua: 1/2 L
Tomates Perita: 6 Unidades

Madalenas de arándanos

Limon: 1 Unidad

Varios

Croutons:
Crema de leche:
Perejil:
Hojas de apio:

Versión II

Sal: A gusto
Tomate: 1 Unidad
Aceto balsámico: 1 cda.
Cascara de limon: A gusto
Apio: 3 Ramas
Perejil: 1 cda.

Versión III

Cebolla: 1/2 Unidad
Tomate: 1 Unidad
Morrón Verde: 1/2 Unidad
Vinagre: 2 cdas.
Perejil: 1 cda.
Pepinos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 100 cc

Versión IV

Cascara de limon: A gusto
Manzana verde: 1 Unidad
Cebolla Colorada: 1/4 Unidad
Aceite De Oliva: 200 cc
Agua: 1/2 L
Melon: 1 cda.
Remolachas: 2 k

Preparación de la Receta

Gazpacho

- Corte los tomates y la *cebolla* groseramente.
- Corte y despepite el *morrón*.
- Pele, despepite y corte groseramente el pepino.
- Licue, el *tomate*, la *cebolla*, el *morrón*, el pepino, el *ajo*, la miga de pan, el agua, el *vinagre*, el aceite de oliva y la sal.
- Sirva en bowl individuales con croûtons de pan.

Versión II

- Pique groseramente el *apio* y el *tomate*.
- Pique el *perejil*.
- En una licuadora trabaje, el pepino con el *tomate*, el *ajo*, la cáscara de *limón*, el perjil, el agua, el aceto balsámico y la sal.

Versión III

- Pele, despepite y corte los pepinos.
- Corte el *morrón*, el *tomate* y la *cebolla*.
- Pique el *perejil*.
- En una licuadora trabaje el pepino, el *morrón*, el *tomate*, la *cebolla* y el *perejil* con la sal, la pimienta, el agua, el *vinagre* y el aceite.
- Sirva en bowl indivudiales
- Adorne con hojas de *perejil*.

Versión IV

- Cocine la *remolacha*
- Reserve en frío.
- Pele, despepite y corte la *manzana* y el melón groseramente.
- Corte la *cebolla* en trozos.
- En una licuadora trabaje la *manzana* con el melón, el *tomate*, la cáscara de *limón*, la *cebolla*, la sal, el agua y el aceite.
- Sirva en bowl individuales
- Adorne con un hilo de *crema* de leche.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopas-fria-de-tomates