

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 desepite el *morrón*.
- Pele, desepite 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, desepite 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 individuales
- Adorne con hojas de *perejil*.

Versión IV

- Cocine la *remolacha*
- Reserve en frío.
- Pele, desepite 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>