



SOPA FRÍA DE PIMIENTOS ASADOS, SANDÍA Y ALBAHACA

Ingredientes

- 360 gr de pimientos asados
- 200 gr de jugo de pimiento asado
- 250 gr de sandía
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal marina
- Pimienta negra molida
- Albahaca fresca
- 4 huevos (para guarnición)
- Picatostes (para guarnición)

NOTA:

Es un entrante muy recomendable para disfrutar durante todo el verano, fácil de elaborar, nutritivo y sano. La guarnición de picatostes y huevo duro es un excelente complemento, pero podéis hacer muchas variantes, con queso, con mojama, con tofu, con jamón...

Preparación

1º. Con tiempo suficiente para que los pimientos estén hechos y fríos antes de hacer este entrante, ásalos en el horno, ponlos limpios y enteros en una bandeja cubierta con papel vegetal y ásalos a 200° C hasta que estén tiernos.

2º. Apaga el horno y déjalos dentro hasta que se enfríen un poco. Entonces péralos, despepítalos y recupera el jugo que han desprendido, así se aligerará la sopa y se mantendrá el sabor. Pon los pimientos y el jugo en el vaso de la batidora.

3º. Corta la sandía necesaria, retira la piel y las semillas y trocéala para incorporarla al recipiente de los pimientos. Pela los ajos, retira el germen del interior y añádelos también junto a varias hojas de albahaca, la cantidad dependerá de cuánto os guste esta planta aromática.

4º. Tritura hasta obtener una crema y añade un hilo de aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta negra molida y vuelve a triturar para emulsionar. Prueba para rectificar y reserva en el frigorífico.

5º. Para hacer los huevos duros, introdúcelos en agua hirviendo, baja la temperatura y deja cocer entre 8-10 minutos, después enfríalos en un baño maría inverso. Pela los huevos y separa yemas y claras, ralla las yemas y pica las claras, aunque también se pueden servir los huevos cortados en rodajas o en cuartos.

6º. Sirve la sopa fría de pimientos y sandía y reparte la guarnición, los picatostes, el huevo y las hojas pequeñas de albahaca. Termina aderezando con un hilo de aceite de oliva virgen extra.

[HTTPS://GASTRONOMIAYCIA.REPUBLICA.COM/](https://gastronomiaycia.republica.com/)

WWW.VALLEYVEGA.ORG
COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE GRANADA