



GAZPACHO DE TOMATE Y FRESAS

Ingredientes

- 600 gr de fresas
- 500 gr de tomate
- ½ pepino
- ½ pimiento rojo
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 3 cucharadas de vinagre de manzana
- 1/2 diente de ajo
- Sal al gusto
- Hierbabuena o unas hojitas de albahaca para decorar

Preparación

1º. Limpiamos muy bien las fresas y las hortalizas. Troceamos los tomates, retiramos las semillas del pimiento y pelamos el pepino. Colocamos las fresas y las verduras en el vaso de la batidora.

2º. Agregamos el vinagre, la sal y trituramos. Añadimos 50-100 ml de agua para ayudar a que comience a batir y continuamos a velocidad media hasta que quede una crema fina. La cantidad de agua dependerá de la cantidad de jugo de los tomates.

3º. Vamos a colarlo para retirar las semillas del tomate y de las fresas y los restos de piel del tomate. Usaremos un colador grande sobre un recipiente. Vertemos la crema resultante de la batidora y presionamos con una cuchara para que la pulpa y la fibra queden bien secas y el gazpacho quede así muy fino.

4º. Corregimos el punto de sal y de vinagre a nuestro gusto y volvemos a colocar en el vaso de la batidora limpio. Batimos a velocidad muy baja y añadimos el aceite de oliva virgen extra poco a poco para que se integre y vaya emulsionando la crema.

5º. A la hora de servir se puede decorar con fresas picadas o en láminas finas y añadir unas hojas de albahaca o de hierbabuena.

WWW.BIOECOACTUAL.COM