

GAZPACHO DE TOMATE Y PIMIENTO EN ROJO Y NEGRO, PALITOS DE JAMÓN CURADO

Receta de cocina / por Lionel Lallement



1. Gazpacho de tomate

Ingredientes

Puré de verdura 100%
ultracongelada : Pimiento
rojo - 250 g

Albahaca fresca - 1/2
botte

Ajo pelados - 1 gousse

Cebolla - 50 g

Aceite de oliva - 100 g

Pan de sándwich - 200 g

vinagre de jerez - 100 g

Sal y pimienta - QS

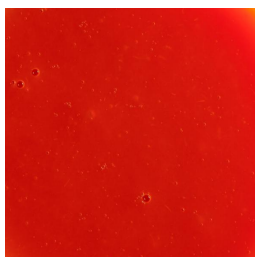
Tomates (jugo) - 800 g

Mezclar en una batidora, el puré de tomate, el puré de pimiento rojo, el pepino y el manojo de albahaca deshojada con el diente de ajo pelado del cual se debe haber extraído el germen interior.

Añadir la cebolla blanca, el pan de molde, el aceite de oliva y, por último, el vinagre.

Condimentar todo con sal, pimienta y Tabasco®. Para obtener una masa perfectamente lisa, añadir al inicio de la mezcla, muy poca cantidad de líquido con las hojas de albahaca.

En este paso



Puré de verdura

100%

ultracongelada :

Pimiento rojo

Purés de verduras

ultracongeladas

2. Guarnición

Ingredientes

Para colines. - 40

jamón seco (de edad) - 20
tranches

Calamares Negro pan de
tinta - 1 tranche

Cortar las lonjas de jamón seco por la mitad en sentido longitudinal, luego, moldear cada 1/2 lonja de jamón alrededor del palito. Reservar.

Cortar una rebanada de pan de molde negro en pequeños dados. Guardar.

3. Acabado y presentación

Llenar las copas pequeñas con 4/5 de gazpacho de tomate, añadir dados de pan de molde negro, gotas de aceite de oliva con flor de sal y pimienta molida.

Colocar un palito de jamón de través en la copa. Antes de servir el gazpacho, mezclarlo con una batidora de mano para volver a alisar. Servir bien frío.

