

Por: Miguel Ángel Mateos



Gazpacho de Frutos Rojos y **Ajo** Blanco.



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
ENTRANTE



TIEMPO DE PREPARACIÓN
30 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
BLANCO

Ingredientes

- 1 diente de Ajo Blanco Cook' In Big
- 400 gr de Tomate maduro de temporada
- 10 gr de Frambuesas
- 5 gr de Grosellas
- 10 gr de Cerezas sin hueso
- 50 gr de Pepino pelado
- 10 gr de Aceite de Oliva Extra
- 5 gr de Vinagre de Jerez
- Sal fina

Paso a Paso



1. Pelamos los dientes de ajo blanco y los colocamos dentro de un vaso de batidora.
2. Añadimos el pepino troceado, las frambuesas, las cerezas por la mitad y sin hueso y las grosellas sin rama.
3. Troceamos los tomates y los añadimos al vaso de la batidora.
4. Trituramos suavemente, hasta que esté en crema y subimos la velocidad de la batidora para que quede bien fino nuestro gazpacho.
5. Añadimos una punta de sal, el aceite y el vinagre y le damos un golpe de batidora para que se mezcle bien todo el conjunto.
6. Lo pasamos si hace falta por un colador fino, para dejarlo lo más fino posible, sin grumos.

TERMINADO DEL PLATO:

7. Con la ayuda de una cuchara dentro de una copa o de una jarra, vamos vertiendo el gazpacho dentro de la copa, golpeando en la cuchara despacito, para que no salpique las paredes de la copa y la manche.
8. Colocamos sobre un plato de color y acompañamos con un poco de los ingredientes utilizados en dados, como guarnición de nuestro gazpacho de frutos rojos.

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Los tomates a utilizar deben ser de temporada y en su punto óptimo de maduración, para tener un gazpacho de calidad.
- Si nos gusta más un fruto rojo que otro, solo tenemos que subir la cantidad de ese producto.
- Es muy importante que no tenga grumos, que este bien triturado y pasado por un colador fino.
- El vinagre de Jerez, le da un sabor muy peculiar, consiguiendo realzar el sabor de esta sopa fría.
- Lo mejor es hacerlo y dejarlo en la nevera en una jarra de un día para otro y removerlo bien antes de disfrutar de esta refrescante y nutritiva bebida de verano.