Klasszikus andalúziai gazpacho

OOGG PRESS
Utazási Magazin

Hozzávalók

- 1 kg érett paradicsom hámozva és kimagozva
- 15 dkg salátauborka, meghámozva (vagy kígyóuborka)
- 10 dkg lágy ízű vöröshagyma
- 20 dkg kaliforniai zöldpaprika
- 1-2 gerezd fokhagyma
- 10 dkg szikkasztott kenyér
- 4 dl extra szűz olívaolaj
- 1 dl sherryecet
- 1 l víz
- só, bors

Elkészítése

A zöldségeket nagyobb darabokra vágjuk. A szintén nagyobb kockákra vágott kenyeret meglocsoljuk a sherryecettel. A beáztatott kenyeret és a zöldségeket nagyobb tálba tesszük, megsózzuk és meglocsoljuk az olívaolaj felével. 12 órára jégszekrénybe tesszük. Ezután az egészet turmixgépben homogénre turmixoljuk. Ezután apránként adagoljuk hozzá a maradék olívaolajat, alacsony fordulatszám mellett, hogy selymes emulzió jöjjön létre. Ezt azután 8-10 dl vízzel a kívánt állagra hígítjuk, majd szitán átpaszírozzuk. Sózzuk, borsozzuk, kevés tabascóval ízesítjük. Jól lehűtve betétekkel tálaljuk. **Fontos:** az alapanyagok áztatási idejének (min 12 óra) betartása, az áztatóedényt hermetikus lezárása. Turmixoláskor alacsony fordulatszám használata a minél kevesebb levegő bevitele okán. A vizet részletekben, szintén alacsony fordulatszámon adjuk hozzá, nehogy szétessen az emulzió. Szűréskor nagyobb lyukú szűrőt használjunk, nyomkodjuk le, de ne passzírozzuk át azt, amit fennmarad.
Forrás: http://szepvilagunk.com

Jó étvágyat!