

Gaspatxo suau

Ara que ja tenim aquí l'estiu i la calor, res més refrescant que un gaspatxo... suau! Plat inspirat en el famós "Gaspatxo suau de llamàntol" del mestre Ferran Adrià, que farem més endavant... Bon profit, culinaris!



Racions: 4

Taula d'ingredients:

750 g tomàquet madur

100 g ceba tendra

70 g pebrot vermell

30 g pebrot verd

100 g cogombre

30 g pinyons

3 llesca pa dur

3 cullerada vinagre de xerès

50 g llet

150 g oli d'oliva suau

300 ml aigua

sal

pebre

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Pelar i tallar la ceba tendra a trossos. Posar en un plat, salar i reservar una hora PAS 2 / Pelar el cogombre i tallar-lo a rodanxes gruixudes. Posar en un plat, salar i reservar una hora PAS 3 / Pelar els tomàquets, tallar-los i posar-los en un bol. Afegir el pa sec a trossos i una mica de sal. Remenar i reservar PAS 4 / Mentrestant, posar la llet i l'oli en el got del batedor elèctric i muntar la maionesa de llet o lactonesa. Començar a batre a potència alta sense aixecar el batedor i esperar que vagi lligant per pujar PAS 5 / Escaldar en aigua bullent els alls i reservar PAS 6 / Esbandir el cogombre i la ceba tendra PAS 7 / Posar tots els ingredients excepte la lactonesa al robot de cuina o al batedor elèctric i triturar ben fi. Incorporar al final la lactonesa i integrar. Tastar i rectificar si cal PAS 8 / Guardar a la nevera fins que sigui ben fred

Classificació per temps: Mig

Classificació per preu: Barat

Classificació per dificultat: Normal

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/gaspatxo-suau>