Gazpacho de Papá

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Pacocina **Recetizador:** tania Segura

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Este no es un gazpacho normal y corriente. Es el que siempre hacía mi padre en casa. Más que un gazpacho es un ajo blanco al que se le añade tomate triturado. Queda muy muy fino, ideal para beber fresquito. En casa de mis padres lo tomábamos echando en un bol pan duro, tomate natural, lechuga y pepino, regando a continuación con abundante gazpacho. Disclaimer: la foto no es mía (Rosi Lu, Recetasdecocina), pero es que hace mucho que no la hago. Cuando lo haga haré una foto y la subiré. ¡Prometido!

Ingredientes para 5 personas :

- Un trozo de Pan duro
- 3 dientes de Ajo
- 1 Clara de huevo
- 2 vasos aprox de Aceite de girasol
- Sal
- Vinagre
- lata 1 kg de Tomate triturado

Preparación:

Paso 1

En una jarra, echa los ajos partidos, la clara de huevo, la sal y el pan duro. Vamos a triturar esto con la batidora con el fin de conseguir una masa casi homogénea.

Paso 2

Una vez tenemos la base, vamos a ir echando aceite poco a poco. No se trata de echar un hilo constante de aceite. Añade un poco de aceite, bate lentamente hasta que se incorpore a la mezcla y a continuación vuelve a

echar más aceite, repitiendo la operación. Hay que tener cuidado porque esta mezcla se corta con facilidad. El truco está en no sacar la batidora del fondo cuando incorporas el aceite. Haz movimientos lentos por el fondo hasta que el aceite se incorpora. Una vez mezclado puedes batir de manera más enérgica. Si por un casual se cortara puedes intentar "repararla" echando algo más de pan y batiendo con paciencia.

Paso 3

Una vez hemos incorporado el aceite tendremos una masa picante con textura similar a la mantequilla. Recuerdo que mi padre nos preparaba siempre una rebanada de pan con esta mantequilla picante :). Debemos ahora incorporar la lata de tomate triturado y batir hasta que la mezcla vuelva a ser homogénea. Quedará más líquida, similar a una sopa de tomate espesa, pero no lo suficiente como para echarse un trago de ella.

Paso 4

Vierte la mezcla en un recipiente lo suficientemente grande. Para que te hagas una idea, mi padre preparaba el gazpacho en un recipiente en el que se podía bañar a tres dogos argentinos al mismo tiempo. Calculo que mi padre echaba unos cuatro litros de agua. Date cuenta que llenaba cinco perolos y sobraba para beber gazpacho durante toda la semana.

Paso 5

Con el agua añadida es hora de ajustar el vinagre y la sal. Esto como siempre, a gusto del consumidor. Una vez aliñado correctamente sírvelo frío en un vaso o llena un perolo de pan duro, tomate natural, pepino y lechuga, llénalo de gazpacho y comételo con un trozo de tortilla de patatas. No hay nada mejor para un domingo de verano :) ¡Buen provecho!