Gazpacho de aguacate

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

Creador: Eva Codina



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Si estuviera muy espeso, vierte un poco más de agua. Añade un poco de aceite, mezcla bien y pásalo por el chino.

Descripción:

Para enfriar el gazpacho, colócalo en una jarra, tápalo con film de cocina e introduce en el frigorífico. A no ser que el gazpacho esté muy espeso, nunca lo serviremos con esos innecesarios cubitos de hielo que lo aguarán convirtiéndolo en un caldo sin sabor. Si tenéis mucha prisa en enfriarlo, podéis añadir unos hielos, mezclar los breve mente y retirarlos.

Ingredientes para 4 personas :

- 3 aguacates
- 1/2 de calabacín
- 1/2 de pepino
- 1/2 de pimiento verde
- 1 diente de ajo
- 30 a 50 g de pan
- cebollino
- agua
- aceite oliva
- sal
- vinagre

Preparación:

Paso 1

Pon la miga de pan a remojar en un cuenco con un poco de agua. Corta los aguacates por la mitad, retira los huesos, pélalos y pícalos. Limpia el calabacín y el pimiento, trocéalos y añádelos al cuenco. Pela el pepino y el diente de ajo, pícalos y añádelos. Pica también unas ramas de cebollino e incorpóralas. Sazona todo, vierte un chorrito de vinagre y un poco más de agua y tritura con una batidora eléctrica.