

Gazpacho de tomate e hinojo con tostadas cubiertas con queso de cabra



Tempo di preparazione: 75 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra: 4 cucharadas
- Ajo: 1/2 diente
- Albahaca fresca: None
- Cinagre de vino blanco: 1 cucharada
- Guindilla roja: 1/2
- Hielo: Unos cubitos
- Hinojo: 1
- Pan de masa madre: 1 barra
- Pimienta: None
- Queso de cabra fresco: 100 g
- Sal: None

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 800 ml



Preparación

1. En el vaso de la licuadora, colocar el **Puré de Tomate**, el hinojo cortado en rodajas muy finas, la guindilla sin semillas, el ajo, el vinagre, el hielo y un puñado generoso de hojas de albahaca fresca.
2. Sazonar con sal y pimienta y licuar, vertiendo el aceite en forma de hilo hasta obtener una crema sedosa. Si es necesario, ajustar la consistencia con un poco más de hielo. Pasar a una sopera y dejar reposar en la nevera una hora.
3. Cortar el pan en rebanadas y tostarlas hasta que estén doradas en una sartén antiadherente con un chorrito de aceite. Esparcir el queso de cabra por encima y completar con un poco de pimienta recién molida. Servir el gazpacho bien frío con las tostadas.