

Gazpacho

Tempo di preparazione: 10 min

Dificultad: Fácil



Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra: c. s.
- Agua: 50 ml
- Anchoas del Cantábrico en aceite: 4
- Cebolla: 20 gr
- Huevos: 1
- Orégano: c. s.
- Pepino: 25 gr
- Pimiento: 50 gr
- Sal: c. s.
- Zanahoria, apio y rabanito: para decorar

Preparación

1. Cocer el huevo en agua hirviendo durante unos 8 minutos.
2. Pelar el pepino y la cebolla; pelar el pimiento y eliminar las semillas y los filamentos blancos.
3. Cortar las verduras, ponerlas en una batidora de mano, añadir sal, pimienta, un hilo de aceite, el **Pomì tomate escurrido** y el agua y batir todo durante 1 minuto aproximadamente.
4. Cortar el rabanito en rodajas y preparar algunas tiras de apio y pimiento.
5. Quitar la cáscara del huevo y cortarlo a la mitad.
6. Verter el batido de tomate en los platos individuales, colocar medio huevo y las tiras y las rodajas de verduras y completar con las anchoas y las hojitas de orégano.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 200 gr

