

Gazpacho z migdałów



Autor: **Espanol2011**
Przepisów: 17 Ocena: 93



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Miąższ chleba
- Surowe migdały, 75g
- Oliwa z oliwek Extra Virgen z regionu Baena, 6 łyżek
- ząbki czosnku, 2
- ocet winny, 3 łyżeczki
- woda, 1 litr

Sposób przygotowania:

- 1 Sparzyć gorącą wodą migdały, aby łatwiej je było obrać. Włożyć je do moździerza wraz z obranymi ząbkami czosnku i szczyptą soli. Zmiażdżyć do uzyskania lekkiej masy.
- 2 Zmoczyć miąższ chleba, obsuszyć i dodać do masy. Miażdżyć wszystkie składniki dotąd, aż dobrze się zmieszają. Dolewać po trochu oliwy, miażdżąc do momentu otrzymania masy o konsystencji podobnej do majonezu. Dodać ocet winny.
- 3 Wlać do miseczek na gazpacho i powoli dolać zimnej wody. Podawać bardzo zimne, ale nie dodawać lodu. Do przystrojenia można wykorzystać rodzynki i jabłko pokrojone w kostki.

Twoje notatki do przepisu: