

GAZPACHO DE FRESAS

Ingredientes

- 1 KG. DE FRESAS MADURAS
- 100 GR. CEBOLLETAS
- 200 GR. MIGA DE PAN
- 4.5 DL. ACEITE DE OLIVA VIRGEN
- 1.5 VINAGRE DE FRESAS
- 1 L. DE AGUA
- SAL PIMIENTA
- 30 GR. HOJAS DE MENTA

Elaboración

Limpiar y lavar las fresas, calculando una por comensal. Escurrirlas y cortarlas por la mitad y reservar. Pelar y sumergir las cebolletas en agua fría, al menos 30 min.

Remojar el pan en el vinagre, e introducir en un recipiente hermético, junto con la mitad de las fresas, las cebolletas, la mitad del aceite de oliva, y la sal.

Guardar macerando en el frigorífico durante 5 horas.

Poner en el vaso del robot, triturar y emulsionar con el resto del aceite, desleír con el agua hasta obtener la textura deseada y añadir las hojas de menta, cortadas en trocitos pequeños con los dedos. Rectificar de sal.

Al servir colocar el resto de las fresas en el plato de cada comensal, cubrir con el gazpacho y añadir pimienta.

En esta preparación la pimienta es fundamental. Hay que molerla gruesa y en el último momento.

Sugerencia

Acompañar con una rodaja de pan tostado, untada de fresa y chorreón de aceite de oliva, y flor de sal, como si se tratase de un pa amb tomaca.

Se puede preparar con fresas y tomate a partes iguales.

Se puede servir inmediatamente antes del postre.