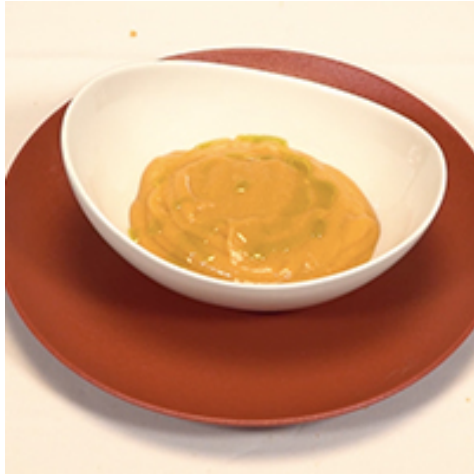


## GAZPACHO

### Textura C - Dieta Triturada



#### Ingredientes para 1 ración:

- 150 g de tomate de rama
- 25 g de pimiento verde
- 30 g de pepino
- 10 ml de aceite de oliva virgen
- 50 cc de agua
- 1 rebanada de pan de molde
- 1 pizca de Sal
- 5 ml de vinagre de Jerez
- 2 cacitos de espesante basado en gomas amilasa resistente

#### Elaboración:

1. Trocear todos los ingredientes sin pelar: el tomate de rama, el aceite, el pan de molde, 50 ml de vinagre de Jerez, 50 ml de agua fría, el pepino, el pimiento verde y la sal.
  2. Triturar.
  3. Pasar el gazpacho por un colador fino chafando con una cuchara para que resulte una crema sin pieles ni semillas. Colocar en la nevera un par de horas.
  4. Añadir 2 cacitos de espesante basado en gomas amilasa resistente y mezclar vigorosamente.
  5. Dejar reposar entre 3-4 minutos.
- Para emplatar, servir el gazpacho con un chorrito de aceite de perejil (\*).

#### Observaciones

Recuerde que una forma fácil de comprobar que la textura es adecuada, es clavando una cuchara de plástico pequeña que debe mantenerse derecha.

(\*) Receta del aceite de perejil: Escaldar 1 manojo de perejil. Pasar por agua fría para cortar la cocción. Escurrir bien y trocear. Añadir el aceite, triturar y colar.