

Lee la siguiente receta para hacer “Gazpacho español” y después contesta las preguntas.

-RECETA DEL GAZPACHO-

Receta para 4 personas

Ingredientes

- Seis tomates maduros grandes
- Dos pimientos verdes
- Un pimiento rojo
- Un pepino
- Una cebolla grande y un diente de ajo (opcional)
- Dos rebanadas de pan del día anterior sin la corteza
- Sal, aceite de oliva y vinagre



Image Source: lacocinadebender.com

Preparación

Tiempo de preparación 20 minutos

Preparación

Tiempo de preparación 20 minutos

1. Remojar las rebanadas de pan en una mezcla de agua, un poco de sal y aceite.
2. Cortar los tomates, los pimientos, el pepino, la cebolla y el ajo. Quitar las semillas de los tomates, de los pimientos y del pepino. Mezclar todos los ingredientes.
3. En la licuadora, poner la mezcla de ingredientes anterior con un poco de agua. Triturar hasta conseguir una crema.

4. Añadir el pan con el agua, el vinagre y la sal. Batir nuevamente hasta conseguir que todo esté bien triturado y emulsionado.
5. Añadir agua fría al gusto y mezclar bien. Comprobar el punto de sal y vinagre.
6. Pasar la mezcla por un colador para eliminar la piel del tomate y de los pimientos, ya que ésta queda flotando y es muy desagradable al paladar.
7. Añadir más agua si es necesario. Tiene que quedar una textura de crema líquida.
8. Llevar el Gazpacho a la nevera hasta conseguir la temperatura deseada.
9. En el momento de servir rociar con un chorrito de aceite de oliva.
10. Se sirve con una guarnición de pepino crudo cortado en dados, cuadraditos de pan tostado, pimiento cortado en cuadraditos y cebolla picada. Cada elemento en un platito aparte para que los comensales puedan servirse a su gusto.

→ Escribe si cada afirmación es **verdadera** o **falsa**

- Son siempre necesarios la cebolla y el ajo.
- Son necesarias dos rebanadas de pan fresco.
- Se lleva mucho tiempo en preparar esta receta.
- Hay que poner los tomates y pimientos enteros en la licuadora.
- Hay que pasar la mezcla por un colador para eliminar residuos de las verduras.
- El Gazpacho debe servirse a temperatura ambiente.
- Los cuadrillos de pimientos, pan y cebolla van al gusto de cada persona.
- Con esta receta pueden comer 5 personas.
- Hay que echar un poco de aceite de girasol al servirlo
- En 10 minutos está listo el gazpacho