

Española / Andaluza

Sopas y Guisos

Gazpacho Andaluz

Refrescante y Sedoso

⌚ Prep: 15m

🔥 Cocción: 0m

❄️ Reposo: 2h

Σ Total: 135m

🍽️ 4 porciones



MISE EN PLACE / INGREDIENTES [8]

- ☐ 2.2 lbs (1 kg) Tomates pera maduros rojos
- ☐ 1 unidad Pimiento verde italiano
- ☐ 1 unidad pequeña Pepino pelado
- ☐ 1 diente pequeño Diente de ajo sin germen
- ☐ 0.3 taza (75ml) Aceite de oliva virgen extra (Goya Extra Virgin)
- ☐ 2 cucharadas Vinagre de Jerez DOP
- ☐ 0.5 taza Agua muy fría (para ajustar textura)
- ☐ 1.5 cucharaditas Sal marina fina

GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Vinagre de Jerez: Columela Sherry Vinegar DOP
Maduración en barricas de roble que aporta notas amaderadas únicas. • **Pasillo gourmet o vinagres.**

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Trocear Verduras

⌚ 5 min

Lava y corta los tomates pera, el pimiento verde y el pepino pelado en trozos. Abre el diente de ajo y retira el germen central.
✓ Control: Verduras limpias listas para triturar.
- 2

Triturar Fuerte

⌚ 3 min

Licúa las verduras con el ajo, 1.5 cucharaditas de sal marina, el vinagre de Jerez y hasta 1/2 taza de agua muy fría a máxima potencia durante 3 minutos completos.
✓ Control: Puré homogéneo liso.
- 3

Emulsionar con Aceite

⌚ 2 min

Vierte el aceite de oliva virgen extra en hilo continuo con la batidora funcionando para crear una emulsión sedosa.
✓ Control: Cambio de color a tono naranja cremoso.
- 4

Colar y Enfriar

⌚ 2h (120m)

Pasa por un colador fino para eliminar restos de piel y semillas, y refrigera mínimo 2 horas (120 minutos) antes de servir helado.
✓ Control: Gazpacho sedoso helado.

⚠️ SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: ≤40°F (4°C) TEMPERATURA OBLIGATORIA DE CONSERVACIÓN EN FRÍO (PRODUCTOS FRESCOS LAVADOS)
Seguridad Alimentaria en Sopas Frías Crudas: Al ser una emulsión de hortalizas crudas sin cocción térmica, lava y desinfecta minuciosamente los tomates, pepinos y pimientos antes de licuar, y refrigera el gazpacho a ≤40°F (4°C) de inmediato (no dejar a temperatura ambiente por más de 2 horas).

👁️ SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:
Emulsión de color naranja pálido sedosa y brillante, sin semillas ni pieles, fresca al paladar.

🔍 POR QUÉ FUNCIONA:
La Emulsión con Aceite al Final: Añadir el aceite de oliva virgen extra en hilo fino mientras la batidora gira a máxima velocidad emulsiona el agua del tomate con la grasa creando esa textura aterciopelada.

⚠️ EVITA ESTE ERROR:
El gazpacho repite mucho: Corta el ajo longitudinalmente y retira el brote verde del centro.