

Gazpacho Andaluz

Tradicional

Refrescante

⌚ Prep: 15m

🔥 Cocción: 0m

🕒 Reposo: 2h

Σ Total: 135m

🍽️ 4 porciones



Ref. visual: Spain on a Fork (Albert Bevia)

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[8]

- ☐ 2 lbs Tomates pera maduros carnosos y aromáticos
- ☐ 1 unidad Pimiento verde italiano o pimiento dulce
- ☐ 1 mediano Pepino pelado
- ☐ 1 diente Diente de ajo pelado sin el germen central
- ☐ 1 rebanada gruesa Pan blanco del día anterior remojado en agua
- ☐ 2 cucharadas Vinagre de Jerez DOP (La Ina o Columela)
- ☐ 0.33 taza Aceite de oliva virgen extra español
- ☐ 1.5 cucharaditas Sal marina fina

🛒 GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Vinagre de Jerez: Columela Spanish Sherry Vinegar
Envejecido en barricas de roble con acidez compleja y perfume característico. • 📍 Pasillo de vinagres.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Trocear las Verduras

⌚ 5 min

Corta los tomates, pimiento verde, pepino y ajo en trozos grandes. Coloca todo en el vaso de la licuadora.
✓ Control: Vaso lleno de verduras frescas picadas.
- 2

Licuar con Pan y Vinagre

⌚ 3 min

Añade el pan escurrido, vinagre de Jerez y sal. Licúa a velocidad alta durante 2 minutos hasta obtener un puré homogéneo.
✓ Control: Puré de tomate liso y rojizo.
- 3

Emulsionar con Aceite

⌚ 2 min

Con la licuadora en marcha a velocidad media-baja, vierte el aceite de oliva en hilo continuo durante 1 minuto.
✓ Control: Color salmón cremoso y brillo sedoso.
- 4

Colar y Enfriar

⌚ 2h (120m)

Pasa por el colador fino para retirar cualquier semilla. Refrigera en jarra de vidrio al menos 2 horas antes de servir con cubitos de hielo.
✓ Control: Sopa helada, untuosa y vigorizante.

🛡️ **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 suave, cremosa y de color naranja salmón brillante servida helada en copa o tazón.

🔍 **POR QUÉ FUNCIONA:**
La Emulsión con Aceite al Final: Verter el aceite de oliva en hilo continuo mientras la licuadora funciona a máxima velocidad crea una emulsión perfecta con el agua de las verduras, cambiando el color a un tono salmón cremoso sin nata.

⚠️ **EVITA ESTE ERROR:**
El gazpacho quedó áspero y con trocitos de piel: Pasa el gazpacho por un colador chino presionando con un cucharón para eliminar semillas y fibras.