

Gazpacho de almendra

El sabor del verano con un toque de almendras para ofrecer una interesante variación de este clásico.

Tiempo de preparación: 10 min. · Nivel de dificultad: muy fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 4 personas.

Ingredientes

500 g Tomate raf
1 ud. Pimiento rojo
1 ud. Cebolla suave
1 ud. Pepino
30 g Harina de almendra
2 ud. Dientes de ajo
5 cda Aceite de oliva D.O.
1 cda Vinagre balsámico de naranja
2 Tallos de menta fresca
1 pizca Sal y pimienta
1 ud. Nectarina o melocotón

Preparación

Lavar la cebolla, el pepino, los tomates, los pimientos, la menta, la nectarina y el ajo, pelarlos si es necesario y cortarlos en trozos grandes. A continuación ponerlos en la batidora. Reservar algunos cubos pequeños de cada verdura para la decoración.

Añadir 5 cucharadas de un buen aceite de oliva (D.O. virgen extra a ser posible). Si prefieres un aceite suave, el aceite de oliva virgen extra "Arbequina" es ideal, si te gusta notar un toque picante, la variedad "Picual" es la indicada.

Por último, añadir las almendras molidas, la sal, la pimienta y el vinagre de vino blanco y

sazonar al gusto.

Batir todos los ingredientes, enfriar y añadir los dados de verdura antes de servir.

Acompañar con pan fresco.