



GAZPACHO CON CREMA DE AGUACATE

Ingredientes (para 3-4 personas):

- 600 g tomate pera maduro
- 1 diente de ajo
- ½ cebolla o cebolleta
- ½ pimiento verde
- ½ pepino
- 100 g pan de molde
- c.s. agua fría
- aceite de oliva

Para la crema de aguacate

- 1 aguacate maduro
- Zumo de ½ limón
- 100 ml nata líquida
- sal, pimienta negra

Elaboración:

1. Para preparar la crema de aguacate abrir el aguacate a la mitad, retirar el hueso y extraer la pulpa. Cortar en trozos y colocar en el vaso batidor.
2. Añadir el zumo de limón (poco a poco para no excedernos), la nata líquida y triturar con túrmix.
3. Sazonar con sal y pimienta negra y corregir la textura con más leche o nata si fuera necesario.
4. Verter en el fondo de los recipientes de presentación hasta llenar aproximadamente ¼ del mismo. Reservar en la nevera.
5. Escaldar los tomates en agua hirviendo y refrescar rápidamente en agua con hielo para pelarlos fácilmente.



6. Cortar en cuartos y triturar junto con el pimiento limpio y troceado, el pepino pelado y en rodajas, la cebolleta y el diente de ajo sin el germen central (para que no sea tan fuerte).
 7. Incorporar el pan y triturar de nuevo.
 8. Agregar el aceite y emulsionar con túrmix.
 9. Añadir agua fría al gusto para corregir la textura hasta conseguir una crema lisa y suave.
 10. Poner a punto de sal y pimienta y verter encima de la crema de aguacate.
 11. Reservar en la nevera hasta el momento de comer y decorar con una brocheta de cherry y pepino. ¡¡BUEN PROVECHO!!
- * Cuidado de no triturar en exceso la crema de aguacate o corre el peligro de cortarse.*