Первое блюдо
Простые рецепты

Классический гаспачо

OsThemes · 09.08.2023



Время готовки

30 минут

Сложность

Легко

Серверовка

6

Описание

В классическом андалузском гаспачо неизменно присутствуют две вещи: сырые овощи и хересный уксус. Это учтено в нашем рецепте. Чтобы получить максимально вкусный гаспачо я рекомендую раздобыть самые спелые и сочные помидоры на рынке. Госапчо подают холодным, поэтому если вы планируете есть (или пить) его сразу после приготовления, не охлаждая в холодильнике, то обязательно добавьте кубики льда. Если у вас дома нет большого блендера, то вы можете просто нарезать ингредиенты помельче, а затем смешать их погружным блендером.

Ингредиенты

— Зелёный болгарский перец — 2 шт.
— Помидор — 1 кг.
— Огурец — 1 шт.
— Чеснок — 1 зубчик
— Белый хлеб — 3 ломтика
— Хересный уксус — 40 мл.
— Оливковое масло — 60 мл.
— Соль и перец (по вкусу)
— Гренки (для подачи) (по вкусу)
— Базилик (для гарнира) (по вкусу)
— Петрушка (для гарнира) (по вкусу)
— Укроп (для гарнира) (по вкусу)

Способ приготовления

1. Очистите от кожицы несколько помидоров ½ болгарского перца и ¼ огурца. Мелко нарежьте добавьте в небольшую миску и отложите в холодильник. Оставшиеся помидоры огурец и болгарский перец нарежьте грубо. Очистите чеснок. Добавьте грубо нарезанные овощи и чеснок в блендер. Удалите корочку с ломтиков хлеба разломайте их на кусочки и добавьте в большую миску. Залейте достаточным количеством воды чтобы размягчить хлеб.
2. Добавьте размягченный хлеб хересный уксус немного оливкового масла соль и перец в блендер и начните смешивать на низкой скорости. Продолжайте смешивать до получения гладкой консистенции. При необходимости добавьте немного воды и увеличьте скорость. Охладите до готовности к подаче.
3. Приправьте холодный гаспачо по вкусу солью и перцем. Разложите гаспачо в порционные миски (или чашки) и добавьте сверху зарезервированные мелко нарезанные овощи. В завершение подайте гренки полейте оливковым маслом и по желанию свежим базиликом петрушкой и укропом. Наслаждайтесь!