

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. Гаспачо 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 $\frac{1}{2}$ болгарского перца и $\frac{1}{4}$ 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!