

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

SOPAS

GAZPACHO CON TOQUE LATINOAMERICANO

INGREDIENTES:

- 1/4 Taza de aceitunas rellenas de pimiento morrón, cortadas en rodajitas
- 1/4 Taza de cebollino o cebolla verde finamente picada
- 1/4 Taza de pimiento verde, bien picadito
- 1/2 Cucharadita de azúcar
- 1/2 Cucharadita de orégano seco
- 1/2 Taza de pepino pelado y cortado en pedacitos
- 1 Aguacate, cortado en cubitos
- 1 Cucharada de vinagre de vino blanco
- 1 Cucharadita de sal
- 1 Chile verde pequeño, sin semillas y picadito
- 1 Diente de ajo, bien picadito
- 1 Lata de 28 onzas de tomates enteros
- 1 Tallo de apio, bien picadito
- 1 Taza de jugo de tomate
- 3 Cucharadas de aceite de oliva

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

PROCEDIMIENTO:

Separa y guarda 2 tazas de los tomates en conserva.

En una licuadora, haz un puré con el resto de los tomates en su líquido, el vinagre, el aceite de oliva, el jugo de tomate, el ajo, la sal, el azúcar y el orégano.

Vierte la mezcla dentro de una sopera grande.

Corta en pedacitos los tomates reservados y añádelos al gazpacho en la sopera; añade también el apio, el chile verde, el pepino, la cebolla, el pimiento verde y las aceitunas.

Cubre y refrigera un mínimo de 8 horas y hasta 3 días.

Justo antes de servir, incorpórale el aguacate.