

Gazpacho malagueño

INGREDIENTES:

- 80 gr. almendras peladas
- 700 gr. tomates
- 1 ajo
- 100 gr. de pan duro
- 700 ml. de agua
- 50 ml de aceite
- Vinagre (al gusto)
- Sal



PREPARACIÓN:



Podéis prepararlos en una batidora o en el procesador que cada uno tenga. Ha de ser potente para que nos salga un líquido fino.

Lo haremos por partes. Primero pondremos las almendras en el vaso de la batidora y las trituramos hasta que queden como una harina fina. Añadimos el ajo y los tomates y trituramos

nuevamente, hasta conseguir una pasta tipo puré, pero fina.

Finalmente añadiremos el pan, que previamente habremos mojado en el agua, junto con el agua, el aceite, la sal y el vinagre y volvemos a triturar todo, hasta que nos quede un caldo muy, muy fino.

NOTA: He de decir que no conocía la existencia de este “Gazpacho Malagueño” hasta que mi amiga Gema me lo enseñó. Espero que os sorprenda tanto como a mí. Es una sopa fría, rica, fina y diferente, se puede acompañar como un salmorejo, con huevo duro y jamón. Sea como sea el acompañamiento, en mi casa se ha convertido en el gazpacho más demandado, quizás por su buena digestión. Espero que os guste.



REFERENCIA CURRICULAR

Toñi Morera Sánchez. Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar.

Secciones: [Cocinar](#), [Con placer](#)