

GAZPACHO VERDE CON VERDURAS

INGREDIENTES (4 PAX)

- 1 y 1/2 pepino pelado, 185 g aproximadamente
- 100 g de espinacas baby
- 40 g de almendras fritas con sal
- 40 g de avellanas tostadas
- 6 g de hojas de menta
- 2-3 g de albahaca fresca
- 3-4 g de cilantro fresco, solo las hojas
- 2 g de chile verde
- 2 dientes de ajo, 5 g aproximadamente
- 85 g de leche de coco enlatada
- 155 g de agua
- 20 g de aceite de oliva suave
- 15-20 g de vinagre de manzana
- sal al gusto
-

DECORACIÓN

- brotes (hojas de acelga, rúcula y canónigos)
- flores

ELABORACIÓN

1. Lavamos y escurrimos las espinacas y todas las hierbas aromáticas.
2. En una batidora de vaso añadimos el pepino, previamente pelado, cortado en rodajas junto con las espinacas, los frutos secos, las hierbas aromáticas, el ajo, el chile y la mitad del agua.
3. Procesamos hasta obtener una crema muy fina, nos llevará algunos minutos.
4. Añadimos el resto de agua y volvemos a procesar.
5. Sin parar de batir, incorporamos el aceite en un hilo fino y continuo.
6. Del mismo modo añadimos la sal y el vinagre de manzana.
7. Por último añadimos la leche de coco y volvemos a procesar hasta obtener una crema ligera y suave.
8. Probamos y rectificamos de sal (y vinagre) en caso de que sea necesario.
9. Guardamos en un recipiente de cristal o jarra en el frigorífico al menos 3-4 horas, lo ideal es consumirlo frío.

Servimos el gazpacho verde.

1. Presentamos en vasos de cristal anchos o bien en recipientes herméticos de cristal.

2. Repartimos el gazpacho y decoramos la superficie con brotes y flores comestibles.
3. Servimos.

