



GAZPACHO DE PIQUILLOS CON JAMÓN

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 15 unidades de pimiento del piquillo
- 1000 g de tomates
- 120 g de pepino
- 200 g de jamón ibérico
- 100 g de pan
- 1 diente de ajo
- 40 g de aceite de oliva
- 4 hojas de albahaca fresca
- 5 ml de vinagre
- sal

LA PREPARACIÓN

- Pon a remojar el pan en agua fría. Lava y corta los tomates en trozos medianos. Pela el pepino y córtalo del mismo modo. Pela el ajo y quítale el corazón. Abre los pimientos por la mitad, lávalos bien y elimina todas las semillas.
- Tritura los tomates, el pepino y los pimientos. Una vez que obtengas una crema fina, pásala por el chino.
- Tritura el pan con algo de agua, las hojas de albahaca, el ajo, el aceite de oliva, la sal y el vinagre. Corrige de sal y vinagre si fuera necesario.
- Mezcla las dos preparaciones y tritúralas para que queden más homogéneas. Se puede incorporar agua helada si se ve demasiado espesa.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 24.3 g	Grasas 22.4 g
Kcal 387	Proteínas 19.4 g

- Vierte la preparación en un recipiente y déjala en la nevera durante un par de horas.
- Sirve con el jamón desgrasado y cortado en tiras finas.