

Gazpacho al estilo mi madre

Ingredientes (para 6 personas)

- 1 kilo de tomates maduros (bien rojos, tienen que serlo para conseguir un buen color de Gazpacho) pelados y sin semillas
- ½ cebolla (50 gr aproximadamente) o 2 ó 3 dientes de ajo
- 1 pimiento verde y 1 pepino pequeño
- 100 gr. de migas de pan del día anterior, remojado en agua y luego bien escurrido
- 2 á 4 cucharadas soperas de vinagre
- 1 taza de aceite de oliva normal (que no sea extra virgen)
- Agua fría (solo si fuera necesario)
- Sal (al gusto)

Ingredientes para los tropezones

- 3 ó 4 tomates pelados y sin semillas
- 1 pepino y 1 pimiento verde
- Pan tostado (freír el pan del día anterior con aceite de oliva a cuadritos)

Pasos

1. Añadir todos los ingredientes para el Gazpacho en la batidora y batirlo muy bien. Que no quede ningún grumo. Si después de batirlo tiene la sensación de que se le ha quedado muy espeso añada el agua que crea que sea necesaria para que nos quede un Gazpacho ni muy fino ni muy grueso.
2. Ponerlo en la nevera y servirlo muy frío. Si para el momento de servirlo no estuviera muy frío, siempre se le pueden añadir cubitos de hielo. Sin olvidar y teniendo cuidado de que esto no nos haga el Gazpacho demasiado fino / liquido.
3. Cortar todos los ingredientes para los tropezones a cuadritos pequeños.
4. Ponerlos en diferentes recipientes y ponerlos en la mesa, para que cada uno añada a su Gazpacho el tropezón que prefiera.

Que aproveche!!!!

Gazpacho op moeders manier

Ingrediënten (voor 6 personen)

- 1 kilo rijpe tomaten (mooi rood, dit moeten ze zijn voor een mooie kleur Gazpacho) gepeld en zonder zaadjes
- ½ ui (ongeveer 50 gr.) of 2 a 3 teentjes knoflook
- 1 groene paprika en 1 kleine komkommer
- 100 gr. kruimels van brood van gisteren, geweekt in water en goed uitgelekt
- 2 a 4 eetlepels azijn
- 1 kopje olijfolie (geen extra virgen)
- Koud water (alleen indien nodig)
- Zout (naar smaak)

Ingrediënten voor de garnering

- 3 of 4 gepelde tomaten zonder zaadjes
- 1 komkommer en 1 groene paprika
- Geroosterd brood (Bak blokjes brood van gisteren met olijfolie)

Stappen

1. Voeg alle ingrediënten voor de Gazpacho samen in een mixer en maak het heel fijn, zodat er geen klonten meer zijn. Als na het fijnmaken lijkt alsof het geheel te dik is, voeg zoveel water toe als nodig lijkt om het niet te dun of te dik te laten zijn.
2. Zet het in de koelkast en serveer het heel koel. Als het op het moment van serveren niet heel koud is, kunnen altijd ijsblokjes worden toegevoegd. Vergeet niet dat dit de Gazpacho te dun/vloeibaar kan maken.
3. Snij alle ingrediënten voor de garnering in kleine blokjes.
4. Doe deze in verschillende bakjes en zet deze op de tafel, zodat een ieder naar eigen smaak garnering aan zijn Gazpacho kan toevoegen.

Eet smakelijk!!!!