

HUERTA

XI JORNADAS GASTRONÓMICAS

BAR PUERTA CAI

Gaspacho caliente

Cocinero
Cristóbal de Alba Sánchez



1er
TRADICIONAL
2019

INGREDIENTES

Pimiento verde, tomate, ajo y sal, pan de campo, espárragos trigueros, aceite de oliva, pimientos rojos y verdes de asar.

ASI SE HACE

- 1 Majar en un mortero los pimientos verdes, ajo y sal.
- 2 Escaldar los tomates, pelar y majar todo junto, aderezar con aceite y remover.
- 3 Empapar el pan en el agua de los tomates, escurrir e ir agregando el pan al "majao" sin dejar de remover.
- 4 Una vez llegada a la consistencia deseada poner encima los espárragos trigueros y los pimientos asados.

TRUCOS Y CONSEJOS

No dejar de remover y servir recién hecho.



20 Min
Media