



# Gazpacho de Remolacha

## INGREDIENTES

(Para 4 personas)

- 1/2 kg de tomate maduro
- 1kg de remolacha cocida
- 1/4 de cebolla morada
- 1 diente de ajo pelado y sin germen
- 30 g de copos de avena
- Un chorro de agua de mar
- Un chorro de vinagre de Jerez
- 50 ml de aceite de oliva virgen extra
- Agua mineral para rectificar textura

## PARA EMPLATAR

- 1/4 cebolla morada
- 1 manzana Granny Smith
- Brotos vegetales
- Copos de avena
- Aceite de oliva virgen extra

## PREPARACIÓN

1. Poned en un bol los tomates cortados en dados sin el pedúnculo, la remolacha y la cebolla morada cortadas en trozos grandes, el diente de ajo sin germen, los copos de avena, el chorro de agua de mar, el vinagre y el aceite de oliva virgen extra.
2. Triturad con una túrmix hasta conseguir una textura fina y emulsionada (rectificad con agua mineral, si es necesario). Pasar por el chino y reservar en la nevera una hora para dejar enfriar.
3. Servid el gazpacho bien frío con la manzana en daditos, los brotes vegetales y unas gotas de aceite de oliva virgen extra.