

Gazpacho Tropical

INGREDIENTES(Para 4 personas`

kg de tomate cherry amarillo
rodaja de piña natural
mango maduro
tajada de melón
pimiento amarillo
melocotón
gr de copos de avena
cebolla tierna pequeña
un chorro de vinagre de manzana
un poco de sal marina sin refinar
Pimienta de Jamaica recién molida
ml de aceite de oliva virgen extra

PARA EMPLATAR

Semillas de fruta de la pasión Brotes de cilantro Cebollino picado finito 1 chorrito de aceite de oliva virgen extra Pimienta de Iamaica recién molida

PREPARACIÓN

- 1. Poned en un bol los tomates cortados por la mitad y sin el pedúnculo, la piña troceada, el mango pelado y cortado, el pimiento amarillo, el melocotón pelado y sin hueso, la cebolla tierna, los copos de avena, la sal marina sin refinar, la pimienta de Jamaica molida y el aceite de oliva virgen extra.
- Triturad con una túrmix hasta conseguir una textura fina y emulsionada. Pasad por el chino y reservad una hora en la nevera.
- Servid el gazpacho bien frío con las semillas de la fruta de la pasión, los brotes de cilantro, el cebollino y una pizca de pimienta de Jamaica.