



Gazpacho Tradicional Sin Gluten

INGREDIENTES

(Para 4 personas)

- 1 kg de tomate maduro
- 1/2 pimiento verde
- 1 pepino fresco
- 1/2 litro de agua mineral
- 3 dientes de ajo pelado
- Una cebolla tierna pequeña
- Un poco de sal marina sin refinar
- Un chorro de vinagre de vino blanco
- 50 g de copos finos de avena sin gluten
- 75 ml de aceite de oliva virgen extra

PARA EMPLATAR

- Brotos de cebolla
- Cebollino cortado finito
- Copos de avena

PREPARACIÓN

1. Poned en un bol los tomates pelados y sin el pedúnculo, la mitad del pepino y la mitad del pimiento verde cortados en trozos grandes, los ajos pelados sin germen, la cebolla tierna y los copos de avena sin gluten junto con el aceite de oliva, el vinagre de vino blanco, la sal marina y el agua mineral.
2. Triturad con una túrmix hasta conseguir una textura fina y emulsionada. Pasad por el chino y reservad una hora en la nevera.
3. Mientras, cortad en trozos pequeños el pepino y el pimiento restantes y los huevos cocidos.
4. Emplatad el gazpacho bien frío con los tropezones y con un toque de aceite de oliva.