



Gazpacho Verde

INGREDIENTES

(Para 4 personas)

- 1 aguacate maduro
- 500 g de pepinos pequeños
- Un puñadito de eneldo fresco
- 1 diente de ajo sin germen
- 1 puñado de espinacas frescas
- 5 g de mostaza amarilla en grano
- Una rebanada de pan de masa madre tostada (se puede usar pan de alforfón, es apto para celíacos)
- 1 cucharadita de espirulina en polvo
- Un poco de sal marina
- Un chorro de vinagre de manzana
- Pimienta negra recién molida
- 50 ml de aceite de oliva virgen extra
- 1/2 litro de agua mineral

PARA EMPLATAR

- Eneldo fresco
- Láminas de pepino
- Granos de mostaza
- Aceite de oliva virgen extra

PREPARACIÓN

1. Pelad el aguacate y trituraldo con túrmix junto con los pepinos pelados, las hojas de eneldo, el ajo, las hojas de espinacas, los granos de mostaza, la rebanada de pan, una pizca de sal, un chorro de vinagre, una pizca de pimienta negra, un chorro de aceite de oliva virgen y un poco de agua mineral hasta conseguir una textura cremosa.
2. Reservad en la nevera al menos una hora antes de servir para que se enfríe.
3. Emplatad con pepino laminado, brotes de eneldo fresco, granos de mostaza y unas gotas de aceite de oliva virgen extra.