

Gazpacho verde



Para 1 litro:	
Apio	2 ramas
Tomates verdes	6 piezas
Cebolla tierna	2 piezas
Pimiento verde	1 pieza
Pepino	1 pieza
Aceite de Oliva VE	c/s
Sal	c/s
Sésamo mix	c/s

Elaboración:

- 1) Elaborar un gazpacho verde a base de apio, tomates verdes, cebolla tierna, pimiento verde y pepino dejándolo macerar de un día para otro.

Montaje:

- 1) En plato hondo medir el gazpacho de apio bien frío si hiciera falta texturizar con Xantana para evitar que se separe el agua de las verduras.
- 2) Decorar con un hilo de aceite y sésamo.

Ajoblanco de Melón



Para 1 litro:	
Ajo	4 dientes
Almendras crudas	200 gr
Agua	50cl.
Melón	1 pieza
Aceite de Oliva VE	c/s
Sal	c/s

Elaboración:

- 1) Pelar el melón y reservar .
- 2) Triturar todos los ingredientes y añadir el melón

Montaje:

- 1) Presentar en copa o plato
- 2) Decorar con crujientes de jamón si se desea
- 3) Terminar con un hilo de aceite de oliva y un verde fresco

Gazpacho de Sandía



Para 1 litro:	
Ajo	2 dientes
Tomates	6 piezas
Cebolla tierna	2 piezas
Pimiento verde	1 pieza
Pimiento Rojo	1 pieza
Pepino	1 pieza
Sandía	300 gr.
Aceite de Oliva VE	c/s
Sal	c/s
Vinagre de Jerez	c/s

Elaboración:

- 3) Pelar la sandía y licuar, pasar por el chino y reservar el jugo.
- 4) Triturar todos los ingredientes y añadir el jugo de sandía

Montaje:

- 4) Presentar en copa o plato
- 5) Decorar con costrones de pan si se desea
- 6) Terminar con un hilo de aceite de oliva y un verde fresco