

Gazpacho de remolacha

Escrito por Paloma -

Jueves, julio 09, 2015

Como os he venido comentando a través de estos últimos veranos, con las recetas más populares de cabecera ([gazpacho andaluz](#) y [salmorejo](#)), existen múltiples versiones de estos preparados frescos, elaborados con la primera intención de aliviar el calor y la sed del personal y con la segunda intención, la de jugar con más sabores y colores para atraer los paladares más exigentes y descubrir las combinaciones más atrevidas y resultonas... Todas ellas consiguen estos dos propósitos.

En esta ocasión, os presento una versión del gazpacho andaluz, re-versioneado a su vez por infinidad de usuarios habituales de las cocinas caseras y profesionales: el **gazpacho de remolacha**.

Es tan sencillo como hacer un gazpacho andaluz, sustituyendo la mitad del tomate por remolacha cocida y eliminando el pepino. Los condimentos habituales (AOVE, sal y vinagre) equilibran el dulzor. Resultado: pruébalo tú mismo. Vale la pena! (Bien fresquito!!)

Receta Gazpacho de remolacha

Según la forma tradicional

Ingredientes (para 6 raciones)

500 g de remolacha cocida

500 g de tomates pera

1 diente de ajo

40 g de pimiento verde

40 g de pimiento rojo

Media cebolla

1 buen chorro de vinagre de manzana

1 chorro generoso de aceite de oliva virgen extra

Sal

1 chorrito de nata (opcional, para la decoración)

Perejil picado (opcional, para la decoración)

Preparación

Lo primero que debemos hacer es quitarle la piel al tomate. Para ello:

Hacemos un corte en forma de cruz en el culo de los tomates y ponemos agua a hervir. Cuando entre en el punto de ebullición, echamos los tomates a la olla y observamos las puntas de las pieles en los cortes que hemos efectuado en ellos previamente. Cuando empiecen a levantarse, sacar inmediatamente del agua y poner con agua fría para cortar la cocción. Sacamos y pelamos los tomates desde las puntas de piel levantadas. También les quitamos el pezón (la parte dura por donde el tomate está agarrado a la tomatera

cuando está en planta).

Una vez pelados los tomates, los introducimos en un tarro grande, un bol o similar, junto con todos los demás ingredientes y batimos con una batidora o un minipimer hasta que quede todo absolutamente triturado. Probamos y rectificamos de sal, aceite o vinagre.

Introducimos en la nevera. A la hora de servir, podemos decorarlo con un chorrito de nata (podemos pintar una espiral blanca sobre el rojo) y espolvorear todo después con perejil picado, o simplemente una hojita de menta. Yo no le he puesto nada. Prefiero no romper ese color intenso. Servimos frío.

Receta Gazpacho de remolacha

Adaptación a Thermomix

5 min

Ingredientes (para 6 raciones)

500 g de remolacha cocida (reserve algo para decorar)

500 g de tomates pera maduros, lavados y con su piel

1 diente de ajo

40 g de pimiento verde

40 g de pimiento rojo

40 g de cebolla

35 g de vinagre de manzana

50 g de aceite de oliva virgen extra

Sal

8 cubitos de hielo

1 chorrito de nata (opcional, para la decoración)

Perejil picado (opcional, para la decoración)

Preparación

- 1.- Ponemos todos los ingredientes en el vaso y programamos **3 min/vel progresiva 5-10**.
- 2.- Servimos. Para decorar podemos utilizar un chorrito de nata (podemos pintar una espiral blanca sobre el rojo) y espolvorear todo después con perejil picado, o simplemente una hojita de menta. Yo no le he puesto nada. Prefiero no romper ese color intenso.

Nota: El hielo se añade solo si es para tomar en el momento, para que salga fresco. Si vamos a hacerlo y dejarlo en la nevera unas horas, no es necesario añadirlo.

Nota: Se mantiene perfectamente en la nevera, así que se puede hacer de golpe bastante cantidad y conservar en la nevera para ir consumiendo, según apetezca.

Consulta los artículos de "Nutrición y salud": [Tomate](#) y [Remolacha](#)

PDF generado por
Kalin's PDF Creation Station