



Gaspacho de aguacate y jamón de pato

ELABORACIÓN:

Para el gazpacho de aguacate:

Lavamos todos los ingredientes y pelamos el aguacate, añadimos todo junto al vaso de la túrmix o thermomix y trituramos hasta conseguir una salsa fina y espesa.

Colamos bien para eliminar la fibra del tomate y del aguacate que no se haya triturado bien.

Para los toppings del gazpacho:

Cortamos el pepino en finas rodajas.
Cortamos la cebolla en finas tiras.
Cortamos los tomates en cuartos.
Limpiamos bien las hojas de albahaca.

EMPLATADO:

Disponemos la sopa en 4 platos medio hondos, emplatamos los toppings repartiéndolos aleatoriamente alrededor de la sopa, finalmente vertemos gota a gota el aceite alrededor de los toppings. Por último, repartimos las escamas de sal alrededor del plato y encima de cada topping.

OBSERVACIONES:

[VER RECETA EN LA WEB >>](#)



AUTOR
Martiko



ESTACIÓN
Primavera- Verano



PRODUCTO
Jamón



OCASIÓN

INGREDIENTES

- Para el gazpacho de aguacate:
- 2 aguacates
- 2 tomates pera
- 1 pimiento verde italiano
- 1 diente de ajo
- 200g de agua
- 50 ml de aceite oliva virgen extra
- 20 ml de vinagre de manzana
- 5g de sal
- 1 g de pimienta negra
- Para los toppings del gazpacho:
- 100g de jamón de pato Martiko
- 1 pepino mediano



En el caso de querer espesar más la sopa podemos añadirle pan a la mezcla y conseguir crema de aguacate más espesa.

- 1 cebolla morada
- 8 tomates cherry amarillos
- 100g de aceite de oliva virgen extra
- 20g de albahaca