

# Gazpacho casero de remolacha

con picatostes caseros y láminas de remolacha aderezada

Vegetariano <650 kcal Rápido

Cocinando: 20 min • Listo en: 25 min

11



Remolacha cocida



Pan de chapata



Tomate



Chalota



Pimiento verde italiano



Vinagre balsámico

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, ajo, agua.

## Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.  
Lava tus frutas y verduras.

## Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, colador, túrmix, cucharón, bol grande, plato plano, jarra medidora, varillas.

## Ingredientes

	2P	4P
Remolacha cocida*	500 gramos	1000 gramos
Pan de chapata <b>13)</b>	2 unidades	4 unidades
Tomate	2 unidades	4 unidades
Chalota*	1 unidad	2 unidades
Pimiento verde italiano	½ unidad	1 unidad
Vinagre balsámico <b>14)</b>	1 sobre	2 sobres
Ajo	½ unidad	1 unidad
Agua	350 ml	700 ml

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

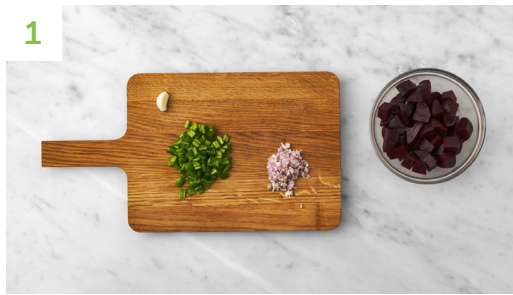
	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	506 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2151/ 514	425/ 102
Grasas (g)	2,2	0,4
de las cuales saturadas (g)	0,3	0,1
Carbohidratos (g)	80,7	15,9
de los cuales azúcares (g)	24,5	4,8
Proteínas (g)	13,5	2,7
Sal (g)	1,2	0,2

## Alérgenos

**13)** Cereales que contienen gluten **14)** Sulfitos.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Recíclame!



## Prepara las verduras

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Divide el **pimiento** por la mitad y quítale las semillas, corta la mitad (doble para 4p) en dados de 0,5 cm. Corta los **tomates** en trozos. Pela la **chalota** y córtala en trozos. Corta la mitad de la **remolacha** en trozos medianos. Pela el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Agrega todos los **vegetales** troceados en un bol grande.



## Tritura el gazpacho

Agrega la mitad de la mezcla de **vegetales** y **pan** en una jarra medidora. Añade el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y tritura con un túrmix hasta que quede una mezcla líquida y homogénea. Luego, añade los **vegetales** y **pan** restantes y tritura de nuevo, hasta que quede un **gazpacho** más espeso y liso. Debes triturar al menos durante 1 min para obtener una textura adecuada.



## Adereza los vegetales y el pan

Corta la mitad del **pan de chapata** en trozos medianos y agrégalos al bol junto a los **vegetales**. Añade el **vinagre balsámico**, un chorrito generoso de **aceite** y **sal**. Mezcla para que los ingredientes queden bien aderezados y deja marinar hasta el paso 4. Corta la **remolacha** restante en láminas muy finas y reserva en un plato. Adereza con un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta** y reserva hasta el emplatado.



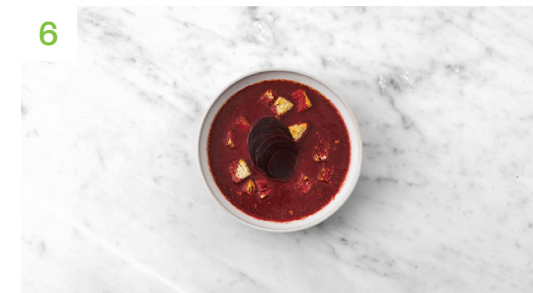
## Cuela y adereza el gazpacho

Con ayuda de un colador fino, cuela el **gazpacho de remolacha** sobre un bol grande. Presiona con un cucharón para aprovechar el máximo del **gazpacho**. Adereza el **gazpacho** con un chorrito de **aceite** y **sal** al gusto y remueve con varillas. Prueba y rectifica de **sal** y **pimienta**.



## Hornea los picatostes

Corta el **pan de chapata** restante en dados de 2 cm. Coloca el **pan** en una bandeja de horno con papel de horno y agrega un chorrito de **aceite** y una pizca de **sal**. Mézclalos para que queden bien aderezados. Hornea a media altura 8-10 min, hasta que los **picatostes** estén dorados. Remueve a mitad cocción.



## Emplata y disfruta

Sirve el **gazpacho de remolacha** en platos hondos y agrega encima la **remolacha** aliñada cortada en láminas. Añade **picatostes** sobre el **gazpacho** al gusto y sirve los **picatostes** restantes en un bol, para añadir más al gusto.

**CONSEJO:** Si tienes tiempo, deja reposar el gazpacho en la nevera antes de servir.

## ¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

