

GAZPACHO DE INVIERNO O BLANCO

INGREDIENTES:

500g de pan blanco (a poder ser pan de pueblo)
6 huevos
2 ajos
1 manojito de hierbabuena (al gusto)
3 pimientos verdes tiernos
1 vaso y ½ (de los de café) de aceite de oliva
Vinagre 2 cucharadas soperas
2 cucharadas soperas de sal.

ELABORACIÓN:

Ponemos en remojo el pan, mientras partimos los pimientos, pelamos los ajos, separamos las hojas de la hierbabuena de los tallos, y lo picamos todo. A parte en una sartén freímos los huevos en aceite de oliva, se sacan los huevos y se reserva el aceite en la misma sartén. Una vez blando el pan, se escurre y se pasa todo a la batidora, mezclándolo con los demás ingredientes, se le añade la mitad del aceite que teníamos reservado en la sartén, se añaden los huevos fritos, la sal, el vinagre y otra mitad del aceite crudo que esta sin utilizar, se bate todo hasta que sea una masa homogénea. Se vierte en un recipiente y se le añade el agua al gusto del consumidor. Se sirve a temperatura ambiente y acompañado con jamón serrano, huevo duro picado, y picatostes.