

Гаспачо с овощным салатом и кантабрийскими анчоусами



Время приготовления: 10 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (2 персоны)

• Ингредиенты

- Протертые томаты 500г 200г
- Вода 50 мл
- Кантабрийские анчоусы в масле 4
- Морковь, сельдерей и редис для украшения
- Огурец 25г
- Оливковое масло экстраверджине по вкусу
- Орегано по вкусу
- Репчатый лук 20г
- Сладкий перец 50г
- Соль по вкусу
- Яйцо 1

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Отварить яйцо в кипящей воде в течение около 8 минут.
2. Очистить огурец и лук; очистить сладкий перец, удаляя семена и белые прожилки.
3. Нарезать овощи, выложить их в погружной блендер, добавить соль, перец, немного оливкового масла, **Pomi Протертые Томаты**, воду и смешивать все блендером в течение приблизительно 1 минуты.
4. Нарезать редиску кружочками, сельдерей и сладкий перец соломкой.
5. Очистить яйцо, разрезать его напополам.
6. Вылить смесь томата в тарелки, выложить половину яйца, нарезанные соломкой и кружочками овощи, дополнить анчоусами и листиками орегана.