

Gazpacho de tomate e hinojo con tostadas cubiertas con queso de cabra



Tiempo de preparación: 75 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (4 personas)

• Ingredientes

- Tomate escurrido 1000g 800 ml
- Aceite de oliva virgen extra 4 cucharadas
- Ajo 1/2 diente
- Albahaca fresca
- Cinagre de vino blanco 1 cucharada
- Guindilla roja 1/2
- Hielo Unos cubitos
- Hinojo 1
- Pan de masa madre 1 barra
- Pimienta
- Queso de cabra fresco 100 g
- Sal

Para esta receta hemos usado:



Preparación

1. En el vaso de la licuadora, colocar el **Puré de Tomate**, el hinojo cortado en rodajas muy finas, la guindilla sin semillas, el ajo, el vinagre, el hielo y un puñado generoso de hojas de albahaca fresca.
2. Sazonar con sal y pimienta y licuar, vertiendo el aceite en forma de hilo hasta obtener una crema sedosa. Si es necesario, ajustar la consistencia con un poco más de hielo. Pasar a una sopera y dejar reposar en la nevera una hora.
3. Cortar el pan en rebanadas y tostarlas hasta que estén doradas en una sartén antiadherente con un chorrito de aceite. Esparcir el queso de cabra por encima y completar con un poco de pimienta recién molida. Servir el gazpacho bien frío con las tostadas.