

## Gazpacho blanco



**Nombre de la receta**

Gazpacho blanco

**Tiempo**

15 Minutos

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

3

**Alérgenos**

Gluten  Huevo

**Descripción**

Gazpacho blanco sin almendras

**Lugar originario de la receta**

Los Pedroches, El Viso (Córdoba)

**Ingredientes**

- 1 diente de ajo
- 100 gramos de miga de pan
- 50 mililitro de aceite de oliva suave

- 50 mililitro de vinagre
- al gusto de sal
- 1 pepino (opcional)
- 1 tomate (opcional)
- 1 huevo

## Pasos

**1** En una jarra o vaso de batidora ponemos sal, un diente de ajo grande, un huevo y la miga de pan remojada en agua. Añadimos también un poco de vinagre y batimos con la batidora hasta que se quede todo bien mezclado.



**2** A continuación, vamos echando el aceite poco a poco, batiendo constantemente para que se quede todo bien ligado. Una vez esté muy bien mezclado comenzamos a echar agua mientras batimos. El agua la echamos poco a poco para que no se corte, hasta que se nos quede con el espesor deseado. Probamos y rectificamos de vinagre a nuestro gusto.



**3** Como hemos usado miga de pan de pueblo habremos reservado las cortezas y con ellas se miga el gazpacho. Esta era la forma tradicional de comerlo pero también se le pueden echar rajas de pepino, tomate y manzana. Lo ponemos fresquito y ya lo tenemos listo para comer.



## Observaciones o consejos

Antiguamente la masa se hacía a mano en un dornillo o cuenco grande de madera. Al contrario que ahora se solía comer de postre en verano o como plato principal acompañado de morcilla, tortilla u otras cosas. Plato preferido en el verano de mis padres.

## Autor

Matilde Linares