

Chupitos de gazpacho y crema de aguacate con crujiente de Queso Manchego DOP Las Terceras



INGREDIENTES

Para el gazpacho:

- 1/2 kg tomates maduros
- 1/2 pimiento verde
- 1/2 pepino
- 1 diente de ajo
- 8 cucharadas de Aceite de oliva
- 1/2 cucharada de Sal fina
- 4 cucharadas de Vinagre de vino blanco
- 1 rebanada de pan blanco

Para la crema:

- 1 aguacate maduro
- 1 yogur natural
- Zumo ½ limón
- ½ diente de ajo

- Pimienta negra molida y Sal
- 2 cucharadas de aceite de oliva

Para acompañar:

- Queso Manchego Curado DOP Las Terceras
- Virutas de Jamón Ibérico

PREPARACIÓN:

Gazpacho: Escaldamos y pelamos los tomates e los colocamos en el vaso de la trituradora. Añadimos el pepino pelado y troceado, el pimiento, el ajo y el pan remojado en agua. Trituramos todo junto durante unos segundos y añade la sal, el vinagre y el aceite probando para rectificar si fuera preciso. Reservamos en la nevera.

Crema: Pelamos el aguacate y lo cortamos en tacos que introducimos en el vaso de la trituradora. Añadimos el yogur, el zumo del limón y el diente de ajo troceado previamente. Trituramos todo junto durante unos segundos y añadimos la sal, el aceite de oliva y la pimienta molida, probando para rectificar si fuera preciso. Reservar en la nevera.

Rallamos finamente el queso manchego curado DOP Las Terceras. En una sartén previamente calentada con aceite, añadimos un pequeño puñado de queso y esperamos a que funda y posteriormente se gratine. Cuando empiece a dorarse, bajar el fuego y esperar a que se solidifique. Retirar del fuego y reservar en un plato con papel absorbente. Repetir el proceso hasta tener un crujiente de queso por comensal.

Añadimos dos cucharadas de crema de aguacate al vaso de chupito con ayuda de un pequeño embudo para hacer de base. A continuación, rellenamos el resto con el gazpacho andaluz, con cuidado de no mezclarlos. Acompañamos con unas virutas de jamón ibérico y el crujiente de queso manchego curado DOP Las Terceras. Servir frío.