

AULA DE COCINA **NAVARRA**

NAFARROAKO SUKALDARITZA IKASGELA

Descubre más recetas en / Ezagutu errezeta gehiago hemen:
www.auladecocinanavarra.com

GAZPACHO DE PIMIENTO DEL PIQUILLO DE LODOSA LODOSAKO PIKILLO PIPER GAZPATXOA

Ingredientes: Osagaiak:

1 kg. de tomate maduro	Ondutako tomate kg.1
10 Pimientos D.O. Piquillo de Lodosa en conserva	Kontserbako JI Lodosako Piperra, 10 piper
Media cebolleta	Tipulatxo erdia
2 dientes de ajo	Bi baratxuri
150 g. de pan remojado del día anterior	Uretan bustitako aurreko eguneko 150 gr. ogi
1 chorrito de aceite de oliva virgen D.O. Navarra	Ji Nafarroako Oliba Olibo birjina pixka bat
1 pizca de Sal de Salinas de Oro	Jaitzeko gatza pitin 1
1 chorrito de vinagre	Ozpina pixka bat
1 chorrito de agua	Ur pixka bat

Preparación: Prestaketa:

Trocear las verduras. Barazkiak zatitu.

En un recipiente, mezclarlas con el aceite, el vinagre, la sal, el pan y con 8 de los 10 pimientos. Ontzi batean, olio, ozpina, gatza, ogia eta 10 piperretatik 8rekin nahastu.

Dejar macerar en el frigorífico durante la noche. Gau batez hozkailuan beratzen utzi.

Triturar muy fino con batidora (conservando toda la fibra de las verduras). Usar un chino al final si se desea. Irabiagailuarekin fin txikitu (barazkien fibra guztia mantenduz). Bukaeeran nahi izanez gero "chino" delakoa erabili.

Servir frío en un cuenco, coronando con medio Pimiento D.O. Piquillo de Lodosa, y un chorrito de AOVE de la D.O. Navarra y la flor de Sal de Salinas de Oro. Ontzi batean hotz zerbitzatu, ganean Lodosako Piperra JIko piper erdiaz apaindu. Oliba olio birjin pixka bat eta Jaitzeko lore gatza botaz.

Decorar con unas hojas de albahaca fresca (opcional). Albahaka fresko hostoz apaindu (nahi izanez gero).