



GAZPACHO DE FRESON CON LANGOSTINOS Y MANZANA VERDE

por M^a Antonia Sotres

Ingredientes:

4 tomates de pera maduros

200 gr. de fresones

45 gr. de pepino

35 gr. de pimiento verde

40 gr. de pimiento rojo

20 gr. de cebolla y medio diente de ajo

sal, pimienta, aceite de oliva virgen extra y vinagre

Ingredientes para la guarnición:

Langostinos, chalota, manzana grany smith, huevas de trucha o similar y cebollino.

Rebanadas de pan del día anterior.

Elaboración:

Se elabora un gazpacho tradicional añadiendo fresones.

Se tuesta un poco el pan en rebanadas finas y se pasan los langostinos por la plancha previamente pelados.

Se pica la chalota y la manzana verde finamente y se emplata poniendo una rebanada de pan y sobre el los langostinos , la chalota , la manzana, y las huevas de pescado.

Se vierte el gazpacho alrededor y se sirve con un poco de cebollino picado por encima