

GAZPACHO DE PEPINO Y ALBAHACA

Ingredientes para 4 personas:

4 pepinos

120 gr de queso curado manchego

1 diente de ajo

50 gr de almendras crudas y peladas

8-12 hojas de albahaca

250 ml agua

60 ml aceite de oliva virgen extra

Sal

Zumo de limón



Preparación:

Lavamos bien los pepinos, los pelamos dejando algo de verde para dar color y cortamos en trozos.

Rallamos el queso curado manchego quitándole la corteza.

Lavamos hojas de albahaca secándola con papel de cocina.

Pelamos el ajo.

Agregamos los pepinos, queso curado, la albahaca, almendras y el ajo junto una cucharadita de zumo de limón a una potente batidora bien de brazo o de vaso y trituramos bien.

Agregamos el agua fría triturando nuevamente y ajustando cantidad según nos guste el espesor.

Finalmente agregamos el aceite y batimos de nuevo hasta emulsionar la mezcla. Sazonamos y servimos bien frío.

Se puede adornar el plato con hoja de albahaca o trocitos de queso.