



Desayunos por el mundo: en la variedad está la belleza



Cinco euros por este bocadillo en el aeropuerto



30 recetas de cremas y sopas frías que te harán desear que haga calor todo el año (FOTOS)



Hay vida para el gazpacho más allá del tomate

ÁNGEL LUIS SUCASAS (EL HUFFINGTON POST)

Publicado: 22/07/2015 10:31 CEST | Actualizado: hace 2 horas



23

9

1

0

0

Me gusta

Compartir

Tuitear

Linked in

Comentarios



PUBLICIDAD

LO MÁS VISTO

Esta peluquera no entiende por qué su oferta de trabajo indigna tanto



La esclavitud de follar



Es uno de los salvavidas del verano. Fresco, nutritivo y saludable. Y también cocinable por cualquiera. Tomates, pepino, pimiento (del verde), aceite de oliva, un diente de ajo, agua fresca, batidora, colador y a la nevera. En unas horas, el gazpacho está listo para ser degustado. Pero a la manera clásica de comerlo, fruto de estos tiempos posmodernos y deconstruidos, le ha salido un gran número de sabrosas variantes. De la mano de seis chefs de la cocina española, repasamos otras tantas maneras de probar que hay vida (y gazpacho) más allá del tomate.

CON FRUTAS

Porque el tomate puede ceder su cuota de protagonismo. Dani García (chef de los restaurantes Bibo y Dani García Marbella) usa cerezas en su receta, y también anchoas, queso fresco y pistachos. En su receta, la pulpa de cerezas va al final y luego de añadirselas hay que "rectificar" el punto de sal para darle "un toque vanguardista" a un plato de siempre.

De cerezas se sirve también Luis Bartolomé (NH Collection Enduring) para transformar el gazpacho en una crema fría. Las fresas, la sandía o el mango son caminos también explorados. Esta receta te invita a mezclar esa última fruta anaranjada con gambones picantes. Iván Muñoz, del restaurante Chirón con una estrella Michelin, usa fresones de Aranjuez para esta sopa veraniega: "Lo elegimos por ser un producto de nuestra zona, producto de la tierra de Madrid que nos aporta una gran frescura, un punto de acidez y un aroma extraordinario".



FRÍO, FRÍO

Que uno de los grandes atractivos de este plato es su frescor no lo duda nadie. Pero ¿tanto como para transformarlo en un sabor de helado? Fernando Sáez (Heladería dellaSera y Obrador Grate en Logroño) lo ha hecho por partida doble: por un lado un helado de gazpacho y por otro uno de pimiento y tomate que se sirve con gazpacho. En La Terraza del Casino, Paco Roncero lo transforma en una roca helada; sin salirse de los cánones clásicos en los ingredientes, pero reinventando su aspecto.

Y si quieres hacértelo en casa, truco fácil: coge una cubitera, rellénala con el gazpacho, ponle un palillo a cada hueco lleno y deja que se congele. Tendrás unos cubitos de lo más sabrosos.

A LA JAPONESA

Hay que atreverse con todo. Es lo que piensa el chef Estanis Careño del Chifa de Madrid. Soja, ajo negro y tomate asado son sus secretos para añadir un regusto oriental al sabor andaluz de toda la vida.

SALADO COMO EL MAR

Marisco y pescado para tu gazpacho. Ya te recomendamos los gambones picantes para mezclar con la receta de mango. Pero hay mucho más. Iván Muñoz lo sirve en el Restaurante Chirón con bogavante. Y hay una receta manchega que invita a mezclarlo con un *collage* de pescados al gusto. El marbellí Dani García tiene un truco para el suyo: “mahonesa con el agua de cocción de unos percebes”.



EL CLÁSICO, QUE NO FALTE

Si no quieres experimentar, siempre te quedará el de toda la vida. ¿Que cómo es? Tomate, pimiento del verde, pan duro, poco ajo (un diente), aceite de oliva, pepino y vinagre. Y olvídate del hielo, que si abusas de él diluirás la mezcla y te cargarás la intensidad del sabor. Con dejarlo en la nevera unas horas tendrás el mejor amigo de fatigas para estos calores. Un truquito, si no quieres un exceso de pielecillas y demás impurezas, cuélalo después de tritararlo.

ADEMÁS

- [iiiGazpacho!!! Llegó el verano](#)
- [30 recetas de cremas y sopas frías que te harán desear que haga calor todo el año \(FOTOS\)](#)

[H](#) Ve a nuestra portada [f](#) Facebook [t](#) Twitter [i](#) Instagram [p](#) Pinterest