

Gazpacho de remolacha con almendras

1 hora de preparación

Para 3-4 personas

Ingredientes

2-4 remolachas

100 gr almendras

1 diente de ajo

vinagre

aceite de oliva virgen

sal

Preparación

1. Lavar y pelar las remolachas. Trocearlas y cocerlas durante 45 minutos o 1 hora con agua hirviendo y sal. Escurrir y reservar $\frac{1}{2}$ litro del agua de cocción.
2. Triturar la remolacha, 80 gramos de almendras y el diente de ajo pelado con el $\frac{1}{2}$ litro de agua de cocción que habíamos reservado. Ajustar finalmente añadiendo más o menos caldo hasta alcanzar el espesor deseado.
3. Pasar el gazpacho por un colador fino o pasapurés.
4. Aliñar a voluntad aceite, vinagre y sal y dejar enfriar unas dos horas.
5. Servir el gazpacho con 20 gramos de almendras por encima, que habremos reservado y picado.