GAZPACHO DE AGUACATE

INGREDIENTES

- 250 g de tomate verde de ensalada pelado
- 1 cebolla tierna con tallo
- 1 pimiento verde pequeño
- Unas hojas de albahaca
- 1 cucharada de perejil
- 1 trocito de jengibre
- 2/3 cucharada de vinagre
- 1 aguacate maduro (pero firme)
- 1 o 2 gambas peladas por persona (opcional)
- 2 dientes de ajo
- Pimienta molida
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra

PREPARACIÓN

1. Trituramos los aguacates (sin piel), los tomates pelados, el pimiento picado, la cebolla picada (reservar una parte del tallo para decorar), 1 diente de ajo, la albahaca, el perejil, vinagre, sal y el jengibre mientras añadimos el aceite.
2. Debemos obtener una textura cremosa y homogénea; si se queda densa, se puede añadir un poco de agua y llevamos a enfriar.
3. Pelamos y laminamos el ajo restante.
4. En una sartén freímos las láminas de ajo, retirándolos cuando estén doradas, e incorporamos las gambas para cocinar ligeramente.
5. Rellenamos los vasos con el gazpacho y acabamos decorando con las gambas, los chips de ajo, un chorrito de aceite, una hoja de albahaca y un poco del tallo de la cebolla tierna.