



Antonio Carmona

GAZPACHO DE UVAS Y SANDÍA CON CRUJIENTE DE PISTACHOS Y JAMÓN DE SERÓN

Ingredientes

- 4 tomates (0,850kg)
 - 0,100kg de cebolla
 - 0,300kg de pepino
 - 2 dientes de ajo
 - 1 pimiento verde pequeño (0,050kg)
 - 0,100L de aceite de oliva virgen
 - 3 cucharadas de vinagre de Jerez (0,030L)
 - sal
 - 0,200 kg.de sandia y 0,050 kg. de uvas blancas.
- Para el crujiente:
- 1 clara de huevo, una cucharada de harina de trigo,
 - 0,150 kg de pistachos pelados,
 - 3 cucharadas de agua,
 - sal,
 - 0,060 kg. de jamón reserva de Serón.

Elaboración

Lavamos y troceamos todas las hortalizas. Las echamos en un recipiente para tritarlas.

Seguidamente agregamos el aceite, vinagre, agua y lo volvemos a triturar. Lo pasamos por el colador chino para que resulte con una textura más fina y conservamos en el frigorífico.

Para el crujiente: Cortamos el jamón en juliana fina y reservamos. Mezclamos las claras con la harina y batimos suavemente durante 2 minutos.

Seguidamente le incorporamos los pistachos picados y extendemos este preparado sobre papel siliconado. Colocamos las tiritas de jamón por encima y cubrimos con otro papel siliconado. Lo dejamos secar en el horno a 80°C durante 3 horas.