



INGREDIENTES

2 pimientos rojos - 1 pepino - 1 cebolla - 2 dientes de ajo
600 ml de caldo de verduras
100 ml de aceite de oliva virgen extra
30 ml de vinagre de vino tinto
400 g de tomates pelados
2 rebanadas pequeñas de pan blanco
Sal y pimienta
Albahaca
12 langostinos

COCCIÓN

12 min
95
Vapor combinado mitad
Nivel del horno 3
300 ml



GAZPACHO CON LANGOSTINOS AL VAPOR

Para 4 personas. Nivel de dificultad 1

- 1 Pela los pimientos con un pelador de verduras, córtalos por la mitad y quita las semillas. Pica en pequeños trozos uno de los pimientos y en trozos más grandes el resto. Pela y parte el pepino por la mitad. Quítale las semillas (pero resérvalas) y pica una de las mitades. Trocea la otra mitad.
- 2 Introduce todos los trozos de verdura, junto con las semillas del pepino, en un recipiente. Añade el ajo y la cebolla pelada y picada, el caldo de verduras, aceite de oliva, vinagre, los tomates pelados y los trozos de pan. Sazona con sal y pimienta y deja reposar el contenido en el frigorífico durante al menos 2 horas.
- 3 Arranca unas hojas de albahaca y añádelas al pepino y al pimiento que has picado. Guárdalo en el frigorífico.
- 4 Pela los langostinos. Sazónalos con sal y pimienta y pónlos sobre en una bandeja de cocción. Cuece al vapor en el nivel 3 en el programa "Vapor combinado mitad" a 95 °C durante 12 minutos. Saca la bandeja del horno y deja que se enfríe. Bate las verduras troceadas y aliña la mezcla con sal y pimienta.

Presentación

Sirve el gazpacho en recipientes soperos fríos con tres langostinos por recipiente y decora con las verduras troceadas y una hoja de albahaca.