



reteta-video.ro

Gazpacho - Supa Rece de Rosii

Dupa ce am asteptat-o cu nerabdare, a venit si vara. Acum parca este prea cald si nu este bine nici asa...Cum se anunta zile fierbinzi, parca nici pofta de mancare nu mai avem, iar cand pornim aragazul deja e jale mare, am cautat in caietul cu **retete de vara** si am gasit o delicioasa supa care se face fara preparare termica. Este celebra **supa gazpacho**, o supa facuta din legume crude si care se servește rece, originara din regiunea de sud a Spaniei, Andaluzia. Se spune ca a fost adusa de mauri, fiind initial o supa arabeasca facuta din paine, ulei de masline, apa si usturoi, sau poate de romani care i-au adaugat otetul. Ce stim sigur este ca a devenit o parte din bucataria andaluzia, in special in Córdoba si Sevilla. Exista si variante moderne de gazpacho, facuta din fructe de avocado, castraveti, pepene galbun, struguri, fructe de mare sau alte ingrediente. In mod traditional, **gazpacho** se facea zdrobind legumele intr-un mojar cu un pistil, metoda care mai este inca folosita, pentru ca ajuta la mentinerea supei rece si pentru a evita formarea spumei care se creeaza atunci cand folosim un blender. Fiecare regiune din Andaluzia are propria sa reteta. Puteti sa pregatiti [supa](#) dupa gustul vostru, sa-i adaugati sau sa scuturati diferite ingrediente. Unii spun ca se pune paine, altii ca nu, pentru ca atunci vorbim despre salmorejo, un gazpacho doar cu usturoi, otet, masline, rosii si paine. Chiar daca uneori difera chiar si textura supei, baza raman rosiile bine coapte. Pana la urma, important este ca este o **supa rece de rosii**, numai buna intr-o zi calduroasa. Un bol cu **supa rece**, din legume proaspete, aromata, ornata cu cuburi de rosie, castravete si ardei si imbogatita cu cateva crutoane este supa perfecta pentru zilele toride de vara.

INGREDIENTE GAZPACHO

6 rosii mari, bine coapte, decojite
3 castraveti medii, spalati
o jumătate de ardei gras, spalat
o ceapa curatata si spalata
2 catei mari de usturoi curatati si spalati
o cescuta cu ulei de masline
2 linguri cu otet de sherry
sare
piper proaspat macinat
200 ml de apa

MOD DE PREPARARE GAZPACHO

PASUL 1

Curatam castravetii de coaja si ii taiem in jumutati.

PASUL 2

Scoatem cu o lingurita semintele castravetilor si apoi ii taiem in cubulete.

PASUL 3

Taiem ardeiul gras in cuburi.

Taiem ceapa in bucati mari.

Taiem rosiile in cuburi.

PASUL 4

Pregatim un bol incapator in care punem rosiile.

PASUL 5

Adaugam castravetii, ardeiul, ceapa, cateii de usturoi si apa.

PASUL 6

Pasam cu ajutorul mixerului vertical pana cand obtinem o crema fina.

PASUL 7

Punem otetul si uleiul de masline.

PASUL 8

Condimentam cu sare si piper macinat.

PASUL 9

Continuam sa mixam pana la omogenizare.

PASUL 10

Pregatim o strecuratoare si trecem supa obtinuta prin ea, pentru a elimina orice samanta sau orice coaja.

PASUL 11

Pasam pana cand obtinem o supa crema de rosii cat mai clara si cat mai fina, dar plina de pulpa.

PASUL 12

Punem bolul cu supa in frigider pentru cateva ore.

PASUL 13

Servim rece, ornata cu cubulete de rosie, castravete si ardei si cu crutoane.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru
Gazpacho (Supa Rece de Rosii).**

POFTA BUNA!