

Gazpacho de rúcula y canónigos

🕒 35 minutos

👤 Fácil

👥 4 Personas

✓ INGREDIENTES

- ❑ 1 pack Dúo Canónigo y Rúcula
- ❑ 1 pack Mix de Frutos Secos Florette
- ❑ 1 kg de tomate verde
- ❑ 2 aguacates
- ❑ 1 pepino
- ❑ 100 ml de aceite de oliva
- ❑ 1 lima
- ❑ 200 ml de agua muy fría
- ❑ 2 bollos de pan blanco
- ❑ Cilantro picado
- ❑ Sal y pimienta negra al gusto



En un vaso batidor, añade el dúo de canónigos y rúcula, el tomate cortado en porciones, un aguacate y el pepino sin piel y troceado, junto con el zumo de lima y el agua fría.



Incorpora el pan previamente remojado en vinagre, el aceite de oliva y una pizca de sal.



Tritura el conjunto hasta obtener un gazpacho homogéneo y sírvelo en el plato o cuenco de presentación.



Prepara el acompañamiento mezclando aguacate picado con zumo de lima y sal, y colócalo en el centro del gazpacho.



Para terminar, añade el mix de frutos secos y un poco de cilantro picado por encima.

Productos de esta receta



Dúo canónigo y rúcula

