

# ANGULO

## BURGOS

## *Gaspacho de melocotón con queso fresco Angulo helado*

El universo del gazpacho es tan amplio que le permite adoptar todo tipo de ingredientes y presentaciones. La incorporación de frutas (melocotón, cerezas, fresones, melón, etc.) ha generado un mundo nuevo que adquiere nuevos giros cada día. Esta es una tapa diferente en el que el queso helado mantiene la temperatura del gazpacho.

Ingredientes para 8 tapas - 4 raciones:

- 200 gr de queso fresco Angulo
- 1,2 kg de tomates maduros
- 3 melocotones maduros
- 1 cebolla mediana
- 1/2 pepino
- 1 pimiento verde
- 4 rebanadas gruesas de miga de pan viejo
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre de Jerez
- Sal

Congelar el queso fresco Angulo.

Remojar el pan, escurrir parte del agua con la mano y pasarlo al vaso de la trituradora. Añadir los tomates pelados y sin semillas, el pimiento, sin semillas ni nervaduras, el pepino, la cebolla y los melocotones pelados. Triturar hasta obtener una crema fina y suave.

Aliñar el aceite de oliva virgen extra, vinagre y sal a gusto. Volver a batir, incorporar el agua necesaria para alcanzar el espesor deseado y dejar enfriar en el frigorífico.

Disponer el gazpacho en seis cuencos, rallar sobre el gazpacho el queso helado y servir inmediatamente.



4 pers.



30 min.



Media

*Ignacio Medina*

*Crítico Gastronómico de la Guía del Ocio, y autor de numerosos libros, ha sido distinguido por la Real Academia Española de Gastronomía con el Premio Nacional de Gastronomía a la mejor labor periodística del año 2009.*

