ENTRADAS

GAZPACHO DE PALTA Y ALBAHACA CON PEBRE DE PAPAYA

Valen Mac Quiffe

Ingredientes:

- 3 paltas grandes
- 1 atado de ciboullete
- 1 cebollín
- ½ pimentón verde
- ½ pepino sin pepas y pelado
- 1 taza de albahaca
- Jugo de 1 limón
- Vinagre
- Sal
- 1 cucharada de mostaza
- 2 cucharadas de salsa perrins
- 1 cucharada pasta de ají amarillo
- 2 tomates sin pepas
- ½ pimentón amarillo
- 1 cebollín con lo verde incluido
- 2 o 3 papayas
- Ciboulette
- Aceite de oliva
- 1 cucharada de vinagre
- Pimienta

Preparación:

Poner en la juguera 3 paltas grandes más 1 atado de cibulette, la prueba verde de 1 cebollín ,1/2pimentón verde, 1/2 pepino sin pepas y pelado, 1 taza de albahaca (solo la hoja, sin tallo), jugo de 1 limón, vinagre, sal, 1 cucharada de mostaza (si es mostaza a la miel mejor), 2 cucharadas de salsa perrins (de carne) si tienes) y 1 cucharada de pasta de ají amarillo (en supermercados) o el ají que te guste. Licuar todo hasta que quede una sopa.

Agregar agua de a poco hasta que tome la textura de una sopa suave. Si la vas a servir al tiro, le agregas 2 vasos de hielo para que esté muy fría.

La puedes hacer varias horas antes y la pones en una botella de bebidas plástica, la llenas hasta bien arriba y la cierras (que quede la menor cantidad de aire. Las guardas en el refrigerador hasta que la tengas que usar.

Para el pebre mezclar 2 tomate sin pepas cortado en cubos más 1/2 pimentón amarillo, 1 cebollín con lo verde incluido, 2 o3 papayas, cibulette.... todo cortado en cubitos pequeños. Aliñar con aceite de oliva, sal, 1 cucharada de vinagre y pimienta.

Servir en vasitos con una tostada arriba o en platos de sopa.