

GAZPACHO DE PAPAYA CON YOGUR Y MENTA Y CRUJIENTE DE QUESO



INGREDIENTES

1 kg papaya madura
1 yogur griego natural
1 diente ajo
Zumo ½ limón
Menta fresca
Sal, pimienta
agua

CRUJIENTE DE QUESO

150 g harina trigo
100 g mantequilla
Pimienta negra
150 g queso cheddar rallado
1 yema huevo
½ cucharada mostaza
2 cucharadas agua

MODO DE HACERLO

Abrir la papaya a lo largo, retirar las pepitas, pelar y trocear. Pelar el diente de ajo. Disponer en el vaso de triturar la papaya, el ajo, el zumo de limón, 100 g de agua, sal, pimienta y menta fresca. Triturar hasta obtener una textura bien fina. Pasar a un recipiente y meter en la nevera para enfriar.

Al sacar, mezclar con el yogur con movimientos envolventes con la ayuda de una varilla.

CRUJIENTE DE QUESO

Trabajar la harina y la sal con la mantequilla muy fría y cortada en cuadraditos hasta formar una especie de arena. Añadir el queso rallado y la pimienta y seguir mezclando con las manos. Batir la yema con la mostaza y el agua y agregar a la masa. Seguir trabajando hasta conseguir una masa bien ligada. Enfriar en nevera.

Estirar la masa, recortar formando unos palitos y colocar en la bandeja de horno. Hornear a 180° durante unos 15 minutos. Dejar reposar unos minutos.

Servir el gazpacho en boles individuales, adornar con la menta picada y acompañar con el crujiente de queso.