

## GAZPACHO DE TOMATES ASADOS CON MEJILLONES Y VERDURAS ESCABECHADAS



### INGREDIENTES

#### ESCABECHADO DE VERDURAS

150 g brócoli  
1 puerro  
4 dientes ajo  
1 zanahoria  
4 cucharadas aceite oliva  
100 g vinagre Jerez  
Agua  
Tomillo fresco  
Laurel, 2 clavos  
Pimienta negra  
400 g mejillones pequeños  
Reducción vinagre balsámico

#### GAZPACHO TOMATES ASADOS

1 kg tomates maduros  
1 diente ajo  
Azúcar  
Tomillo fresco  
4 cucharadas aceite oliva  
2-3 rodajas calabacín  
Vinagre manzana  
Albahaca fresca  
Comino fresco  
2 rebanadas pan día anterior  
Agua  
sal

## **MODO DE HACERLO**

### **ESCABECHADO DE VERDURAS**

Lavar y picar las verduras dándoles diferentes formas. Rehogar en una cazuela con un poco de aceite de oliva. Agregar el vinagre y medio vaso de agua. Incorporar las especias, dar el punto de sal y cocer a fuego lento unos 8 minutos.

Cocer al vapor los mejillones en su propio jugo. Retirar las valvas e introducir los cuerpos en el escabechado. Retirar del fuego y mantener al menos durante 2 horas. Reservar.

### **GAZPACHO TOMATES ASADOS**

Aliñar los tomates limpios y partidos con ajo, un poco de azúcar, el tomillo y la sal. Rociar con aceite de oliva y llevar al horno durante 2 horas a 100°.

Retirar del horno, pelar los tomates y triturar. Agregar el calabacín, el pan picado, el vinagre, la albahaca y el comino. Si es necesario, añadir un poco de agua y triturar todo junto hasta conseguir un gazpacho cremoso. Mantener en frío.

### **PRESENTACIÓN**

Presentar el gazpacho en un vasito o bol de presentación, acompañar con los mejillones y verduras escabechadas y decorar con un hilo de vinagre balsámico.