

COMIDA MEDITERRÁNEA

Sandra Serrano Isaac 3°C

A top-down view of a white bowl filled with a vibrant orange-red gazpacho soup. The soup is garnished with a small pile of finely diced green and red vegetables in the center. A decorative swirl of oil is visible on the surface of the soup. A bright cyan rectangular box is overlaid in the center of the image, containing the word 'GAZPACHO' in a black, hand-drawn, uppercase font.

GAZPACHO

ÍNDICE

1. ¿Qué es?
2. Historia.
3. Ingredientes.
4. Procedimiento.
5. Vídeo de cómo hacer Gazpacho.
6. Tipos de Gazpachos.



I-¿QUÉ ES?

El gazpacho es una sopa fría con ingredientes como el aceite de oliva, vinagre y hortalizas: generalmente pepinos, tomates, pimientos, cebolla y ajo. Suele servirse fresco en los meses calurosos de verano. Su color varía desde el anaranjado pálido al rojo, según se empleen tomates más o menos maduros (que aportan un colorante natural denominado licopeno). El origen del actual gazpacho es incierto, aunque tradicionalmente se le ha considerado un plato del interior de Andalucía, donde el aceite de oliva y los productos de la huerta son abundantes, y los veranos muy secos y calurosos. Por esta razón se le conoce comúnmente como **gazpacho andaluz**. A pesar de ello el origen del gazpacho como plato "desmigado" es anterior al uso de hortalizas en su elaboración y data de la época del al-Ándalus.



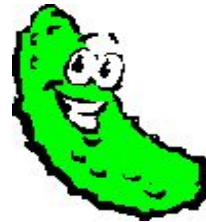
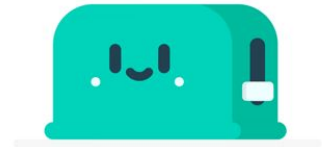
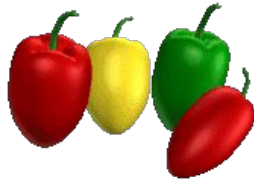
2-HISTORIA.

Algunos autores afirman del gazpacho, en tono jocosos, que «tiene raíces, pero no historia, al menos de historia escrita». El gazpacho ha sufrido diversas modificaciones a lo largo de la historia culinaria española en un principio era canario, pero en la actualidad pertenece a la comunidad mediterránea y se ha expandido por todo el mundo como un plato nacional español. La existencia de un gazpacho primigenio a base de migas de pan, agua, vinagre y aceite de oliva ha ido evolucionando a lo largo de la historia, incorporando ingredientes, hasta llegar a la versión actual. En la actualidad el denominado *gazpacho andaluz* es el más popularmente conocido, pero hay que reconocer que su evolución ha dejado incontables variantes locales menos conocidas y de composiciones más diversas. Esta popularidad ha hecho que ciertos autores denominen *Región del Gazpacho* a Andalucía, así como gran parte de Extremadura y La Mancha



3-INGREDIENTES

1. Tomates
2. Pimientos
3. Ajo
4. Pan
5. Pepino
6. Cebollas



4-PROCEDIMIENTOS



1. -Corta 1 kilo de **tomates** en varios trozos y échalos en el **vaso de la batidora**. Si no tienes batidora de vaso puedes echar los tomates en una olla y usar una batidora de brazo.
2. -Coja media **cebolla** pequeña, córtala en varios trozos y añádelo a los tomates.
3. -Quita el rabo del **pimiento verde** y golpea para que caigan las semillas. Corta el pimiento en varios trozos y a la batidora.
4. -Coge un trozo de **pepino** de unos cuatro dedos de ancho. Pélalo, córtalo en varios trozos y ponlo con las demás verduras.
5. -Añade un diente de **ajo** pelado.
6. -Ahora echa tres cucharadas de **aceite de oliva** y otras tres cucharadas de **vinagre**.
7. -Pon también una cucharada pequeña y rasa de **sal**. Tapa el vaso de la batidora y **enciéndela**.
8. -**Déjala a máxima velocidad durante dos o tres minutos** para que quede muy muy fino nuestro gazpacho.
9. -Por último **prueba y si hace falta añade un poco más de sal y vinagre**.
10. -Ahora solo queda poner el gazpacho en una jarra y **meter en la nevera durante al menos dos horas**. Y listo, ya puedes disfrutar de un gazpacho bien fresquito

5-VÍDEO DE CÓMO HACER GAZPACHO.

JAVI
RECETAS



6-TIPOS DE GAZPACHOS

1. GAZPACHO EXTREMEÑO.
2. GAZPACHO ANDALUZ.
3. GAZPACHO MANCHEGO.
4. SALMOREJO DE CÓRDOBA.
5. AJOBLANCO.





ANDALUZ



EXTREMEÑO



SALMOREJO
CORDOBÉS



MANCHEGO



AJOBLANCO

A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with a vibrant orange soup. The soup is garnished with a small pile of diced vegetables, including green bell peppers, red tomatoes, and yellow onions. The surface of the soup is decorated with thin, dark brown swirls. A semi-transparent teal rectangular box is overlaid on the right side of the bowl, containing the word "FIN" in a bold, black, hand-drawn font.

FIN

