

# Refrescante gazpacho de fresas dulces con un toque ácido

## Ingredientes

(para dos vasos de gazpacho dulce de fresas):

- - 400 gr. de fresas
- - 1 rebanada de pan de molde integral
- - 1 c/s de aceite de oliva virgen extra (AOVE)
- - 1 c/s de vinagre arroz o similar
- - 2 c/s de azúcar moreno o de caña
- - 1 limón pequeño, su zumo
- - 4 cubitos de hielo
- - Hojas de menta, para decorar

Dándole una vuelta a la [sopa de tomate](#) que todos conocemos y que seguro que hemos tomado en más de una ocasión, hoy nos beberemos este Gazpacho de fresas. Una opción diferente y llamativa que hará de vuestra mesa una fiesta de color.

Aunque todos hayamos probado alguna vez esta sopa fría, muchos no sabemos **su origen verdadero o cómo era el primer gazpacho de la historia**. Según se cuenta, en un inicio se elaboraba a partir de migas de pan, aceite de oliva y vinagre y **era la comida de la gente del campo**. Aunque se haya dicho que su origen era canario, en la actualidad sus raíces se sitúan en el Mediterráneo, y sobre todo en Andalucía; aunque es un primer plato conocido a nivel mundial como básico dentro de la gastronomía española.

Hoy en día, las variaciones del mismo brebaje y las combinaciones de verduras y hortalizas son casi infinitas. Desde el más **clásico gazpacho** andaluz -con tomate, pepino, cebolla, pimiento, ajo y pan- hasta sus derivados como el **ajoblanco** o el **salmorejo**. Sin olvidarnos de otros como los de frutas: sandía, melón, [cerezas](#) o el

gazpacho de **fresas que veremos hoy.**



El sabor, aunque lo llamemos gazpacho, no tiene nada que ver con el que nos viene a la cabeza. No sabe a tomate, ni a verdura. **Es un zumo de fresa espeso con un punto ácido** (por el limón y el vinagre) que puede servirse tanto de primer plato o entrante, así como tomarlo a media mañana o para la merienda.

Es un plato diferente, con un color llamativo y sobre todo **refrescante**. Punto a favor en los meses más calurosos del año y para preparar algo rápido que nos alimente y nos podamos ir volando a la playa.

¿Vamos a por la receta?

**Preparación:**



- Limpiar las fresas sin quitarles las hojas y secarlas bien con papel absorbente.
- Cortarlas por la mitad y ponerlas junto al azúcar, el aceite, el vinagre y el zumo de limón en el vaso de la batidora americana o la batidora de mano (Ver Notas). Triturar todo hasta convertirlo en puré y añadir el pan y el hielo. Triturar de nuevo y usar la opción "Smoothie" para que la mezcla quede bien integrada y emulsionada.



- Repartir en dos vasos, decorar con unas hojas de menta y servir.

**Notas:**

- Se puede hacer con la batidora de mano sin incorporar el hielo, porque sus cuchillas no tienen suficiente fuerza como para picarlo. En todo caso, se puede picar a parte dentro de una bolsa de plástico con la ayuda de un mortero y añadir al final, antes de servirlo.
- Si no se consume de inmediato, reservar refrigerado y, antes de servir, remover bien con una cuchara de palo.