

Gazpacho de tomate asado con tartar de aguacate y mojama

Ingredientes gazpacho:

- Tomate maduro	3,3 Kg
- Pan	60 gr
- Agua	1 litro
- Azúcar	30 gr
- Sal	20 gr
- Ajo	10 gr
- Vinagre de Jerez	20 gr
- Aceite virgen extra	220 gr
- Comino	2 gr

Ingredientes del tartar:

- Mojama USISA	350 gr
- Aguacate maduro	350 gr
- Cebolla morada	20 gr
- Tomate pelado	80 gr
- Aceite virgen extra	30 gr
- Zumo limón	10 gr

Elaboración:

Para el gazpacho quitamos el pedúnculo de los tomates se lavan y los cortamos por la mitad.

En una placa del horno ponemos los tomates con el corte hacia arriba y le ponemos encima los ajos cortados a laminas, la sal, la mitad del azúcar y 60 gr de aceite.

Los ponemos en horno seco a 150° durante 35 minutos para que se asen.

Una vez asados triturar todos los ingredientes, pasar por el chino fino y enfriar.

Para el tartar cortamos todos los ingredientes en mirepoix, le añadimos el zumo de limón y el aceite.

Presentar en una copa de cocktail como en la foto.