



Semaine des Langues
(03 – 09 mai 2011)

Gazpacho Andalou

Ingrédients :

- 1 kilo de tomates bien mûres (avec une couleur rouge accentuée)
 - 1 poivron vert de type Italien
 - 1 concombre
 - 1 oignon (+/- 100 g)
 - 1 gousse d'ail
 - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - Vinaigre blanc (quantité voulue, je conseille 6 cuillères)
 - Une cuillère à café de sel
- En option : $\frac{1}{2}$ pomme verte (par exemple une Golden) et de l'eau froide.

Recette :

1. Laver bien les tomates, le concombre et le poivron. Les égoutter.
2. Prendre le mixeur et y ajouter les tomates coupées en quartier.
3. Couper la tige du poivron et enlever les graines. Le couper en quatre ou en cinq et l'ajouter aux tomates.
4. Peler la gousse d'ail, la couper en deux dans la longueur, enlever le centre. Mettre l'ail avec le reste des légumes.
5. Couper l'oignon pelé en trois ou en quatre. Ajouter au mixeur.
6. Peler le concombre. Couper le à la moitié et garder une partie pour plus tard. L'autre partie couper la en quatre ou cinq et la mixer.
7. Mixer tous les légumes.
8. Ajouter du sel, l'huile et le vinaigre. Goûter et rectifier.
9. Ajouter la moitié de pomme et la moitié du concombre coupées en petits dés. **Au frigo et le servir bien froid!**

¡Buen provecho!



(Traduction : 2de3)



Semaine des Langues
(03 – 09 mai 2011)

El Gazpacho Andaluz

Ingredientes:

- 1 kilo de tomates bien maduros (con un color rojo acentuado)
- 1 pimiento verde de tipo italiano
- 1 pepino (250 gramos)
- 1 trozo de cebolla (unos 100 gramos)
- 1 diente de ajo
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Vinagre de vino blanco (cantidad al gusto \approx 6 cucharadas)
- 1 cuchara pequeña rasa con sal
- Opcional : $\frac{1}{2}$ manzana verde (por ejemplo una Golden) y agua fría

Receta:

1. **Lava** bien los tomates, el pepino y el pimiento. **Deja** escurrir.
2. **Licua** los tomates cortados en 4 trozos
3. **Quítale** al pimiento el rabillo las semillas, **córtalo** en 4 ó 5 trozos y ponlo con los tomates.
4. **Pela** el diente de ajo, **córtalo** por la mitad a lo largo y **quita** el centro. **Pon** el ajo con el resto de las verduras.
5. **Coge** el trozo de cebolla (pelada) y **córtalo** en 3 ó 4 trozos. **Añádelos** al vaso.
6. **Pela** el pepino y **córtalo** por la mitad. Reserva una parte par más tarde. La otra **córtala** en 4 ó 5 trozos y a la batidora.
7. **Licua** todo hasta que no quede ningún trozo de verdura.
8. **Añade la sal, el aceite y el vinagre. Pruébalo** y **rectifica** el sabor.
9. Por último **añade** la media manzana a cuadraditos pequeños y **haz** lo mismo con el **pepino** que tenías reservado. **¡Mételo en la nevera y sírvelo muy frío!**

¡Buen provecho!



Source : <http://www.javirecetas.com/gazpacho-receta-de-gazpacho-andaluz/>