



Gazpacho de guisantes con helado a la menta



5 min



4 raciones



fácil

Ingredientes



Guisante pequeño congelado
500 gr



Hojas de menta



Sal



Agua



Pan



Vinagre de Jerez



Aceite de oliva

VEGANO 100%

Elaboración

En un vaso batidor añadimos los **guisantes** sin descongelar, una pizca de sal, medio vaso de agua, el pan (del día anterior o de molde) y un chorrito de vinagre. Batimos.

Cuando veamos que queda una textura cremosa, añadimos las hojas de menta -al gusto- y volvemos a añadirle otro poco de agua. Dejamos macerar la mezcla, al menos un par de horas en la nevera para que coja bien todos los sabores.

Pasado este tiempo, volvemos a batir esta vez añadiendo poco a poco aceite.

El punto del gazpacho, más o menos líquido, depende del gusto del consumidor.

Al trabajar con los **guisantes** congelados, cuando hayamos terminado nuestro gazpacho estará súper frío y listo para consumir perfectamente.

Sin embargo, para poder conseguir nuestro plato 'helado' de verano. Lo que vamos a hacer es congelar una parte de esta mezcla.

Cuando queramos disfrutar del gazpacho lo presentaremos en un plato sopero acompañado de una bola de helado de **guisantes** y unas hojas frescas de menta. Si le añadimos una cuchara de yogurt griego estará riquísimo.

