

Gazpacho de hierbabuena y pepino con buey de mar

Dificultad:

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para 4 personas:

Para el gazpacho:

- - 50 gr de hierbabuena
- - 500 gr de pepino
- - 200 gr de pan casero
- - Vinagre de Jerez
- - Sal
- - Pimienta
- - 1 l de agua

Para el acompañamiento:

- - 250 gr de "carne" de buey de mar cocida
- - 150 gr de pepino
- - 1 granada
- - Pimienta negra, cebollino
- - 500 gr de pan (tipo brioche, que puede ser "natural" o de diferentes sabores, como tinta de calamar, tomate... Podemos comprarlo en panaderías o bien elaborarlo nosotros mismos).
- - Salvia verde
- - 50 gr de torreznos de cerdo ibérico

Para el pan de tinta de calamar

- - 400 gr de harina de fuerza

- - 0,25 l de leche
- - 20 gr de levadura
- - 1 cucharadita de sal
- - 5 bolsitas de tinta de calamar

/ Preparación