

GAZPACHOS & Sopas frías

15
exquisitas
recetas gratis



Dificultad
Fácil



Preparación
5 min.



Cocción
5 min.



Personas
4



Lo que necesitas...

1 kg. de tomates pera, 135 gr. de miga de pan, 130 gr. de aceite de oliva, 2 dientes de ajo, 25 gr. de vinagre y 10 gr. de sal

Así se hace...

Si tienes thermomix y te gusta el típico salmorejo cordobés ahora puedes hacer ¡ tu propio salmorejo casero!

Empezamos colocando en el vaso los tomates lavados y cortados a la mitad, con los ajos pelados (yo les quito la zona del medio) y la sal. Programamos la thermomix 30 segundos a velocidad 5.

Ahora, ponemos el resto de los ingredientes de nuestro salmorejo excepto el aceite, es decir, el pan y el vinagre. Tapamos de nuevo y programamos 2 minutos más a velocidad 10.

Pasado ese tiempo, ya casi tenemos listo nuestro gazpacho particular o salmorejo, sólo nos queda incorporar poco a poco el aceite para que emulsione. Para eso, ponemos la thermomix en marcha a velocidad 5 (sin tiempo) y vamos vertiendo en forma de chorrito fino el aceite ¡ y listo!

Guarda el salmorejo preparado en un recipiente, mete en la nevera hasta que esté bien frío y ¡ a disfrutar de la rica sopa fría de tomate hecha en thermomix!

Foto orientativa: fred_v

Recetas
Comidas
.com



GAZPACHO de cerezas

de Ricardo Ojalvo



Dificultad
Fácil



Preparación
20 min.



Cocción
0 min.



Personas
4

Lo que necesitas...

250 gr. de cerezas, 2 tomates maduros, 1 pimiento verde, 1/4 cebolla grande, 1 diente de ajo, 60 gr. de aceite de oliva, 1 cucharada sopera de vinagre de manzana, 130 gr. de agua, 1 hoja de hierbabuena, orégano y sal

Así se hace...

Empezar por lo más obvio: lavando las cerezas. Luego, rajarlas a la mitad una a una y extraer el hueso. Echar la carne de las cerezas en un bol grande (venden maquinitas para quitarle los huesos a las cerezas que son estupendos. Si tenéis uno, mucho mejor).

Lavar y trocear el tomate y el pimiento, pelar y trocear la cebolla y el ajo; y añadirlo todo al bol, junto con las cerezas. Luego echar el agua y una hoja de hierbabuena, y batir hasta obtener la primera crema de gazpacho de cerezas.

Añadir el aceite, el vinagre, la sal y el orégano al gazpacho de cerezas, y remover bien. Rectificar de agua o aceite si el gazpacho de cerezas queda demasiado denso, o de jugo de cerezas si queda demasiado fluido.

El gazpacho de cerezas se debe servir siempre frío. Meterlo en el frigorífico una hora antes de comerlo.

Foto y fuente: Blogcocina

Recetas
Comidas
.COM



SOPA FRÍA de tomate y sandía

de Ole tus fogones



Dificultad
Fácil



Preparación
17 min.



Cocción
3 min.



Personas
2



Lo que necesitas...

4 ó 5 tomates maduros, 1 cebolla pequeña o una cebolleta, 1 rama de apio, 2 ajos, 1 taza de sandía en trozos y sin pepitas, 1 chorrito de aceite, 1/2 limón, pimienta y sal

Así se hace...

Para comenzar a hacer esta fácil, rápida y rica sopa fría de tomate y sandía, ponemos un cazo con agua y, en el momento que rompa el hervor, echamos los tomates y el apio. Lo dejamos cocer 2-3 y retiramos los tomates. Añadimos al cazo los 2 ajos y lo dejamos en el agua junto con el apio.

Pelamos y picamos la cebolla, y la pochamos en una sartén con un poco de aceite, durante 5 minutos y la reservamos en un plato. Ponemos todo en el vaso de la batidora y lo trituramos bien; los tomates pelados y troceados, la rama de apio, la sandía, los ajos pelados, la cebolla pochada, el zumo de 1/2 limón, un chorro de aceite de oliva virgen extra crudo y la sal.

Una vez triturado, si quieres que tenga una textura suave, lo podemos pasar por un colador fino o por un chino y lista, una deliciosa sopa fría de tomate y sandía que quedará aún más rica si la llevas a la mesa acompañada de trocitos de sandía, o unos trocitos de queso feta.

Lo ideal es dejar esta sopa fría de tomate y sandía un mínimo de 1 hora en el frigorífico para que realmente haga honor a su nombre. Si quieres tienes prisa, puedes enfriar rápidamente la sopa fría de tomate y sandía, echando unos cubitos de hielo una vez esté triturada.

Foto y fuente: oletusfogones

Recetas
Comidas
.com





Dificultad
Fácil



Preparación
10 min.



Cocción
0 min.



Personas
2

Lo que necesitas...

Pan del día anterior, 3 tomates maduros, 1 diente de ajo, aceite de oliva virgen extra y sal. Para decorar: 1 huevo duro y jamón serrano en trocitos.

Así se hace...

Para preparar este salmorejo típico, el día anterior debemos reservar un tozo de pan, a ser posible con mucha miga.

Lavamos muy los tomates, los cortamos en cuatro partes y los echamos en un vaso de batidora, donde iremos agregando el resto de ingredientes.

Haremos lo mismo con el diente de ajo, lo pelamos bien y lo añadimos al vaso de la batidora, junto a un chorrito de aceite de oliva y sal.

Lo batimos todo muy bien, y cuando estén todos los ingredientes bien mezclados, añadiremos el pan troceado, para que espese el salmorejo y obtener una fina crema. Lo probamos y rectificamos de sal si es necesario. Lo dejamos en la nevera un mínimo de dos horas para que esté bien frío a la hora de servirlo.

Cuando sirvamos el salmorejo en los platos, echaremos por encima el huevo duro y el jamón troceado. Si lo deseas, también puedes incorporar a la guarnición otros ingredientes como tomate natural, pepino, zanahoria, etcétera. Y a disfrutar de este rico salmorejo típico.

Foto y fuente: Olor andaluz

Recetas
Comidas
.com



CREMA de melón

de Fly



Dificultad

Principiantes



Preparación

10 min.



Cocción

0 min.



Personas

4



Lo que necesitas...

700 gr. de melón ya troceado, 200 ml. de nata líquida, 1 pastilla de caldo de pollo, 50 gr. de jamón ibérico, 50 ml. de aceite de oliva y un toquecito de pimienta negra molida

Así se hace...

Para hacer la crema de melón, tenemos que tener los 700 gr. de melón ya pelado y troceado, que los echaremos al fondo de un bol. Reservaremos sólo unos 100 gr., con los que haremos unos taquitos de melón que reservaremos para decorar más tarde.

A continuación, trituraremos el melón con la ayuda de una batidora, y cuando tengamos una crema fina, añadiremos la nata líquida, el aceite de oliva y la pastilla de caldo de pollo. Volveremos a pasar la batidora para que la pastilla se deshaga y se reparta bien por toda la crema, y por encima, echaremos un poco de pimienta molida negra (al gusto).

Por último, serviremos la crema de melón bien fría en los cuencos o platos hondos, y luego adornaremos los platos con los taquitos de melón reservados y unas virutas de jamón ibérico.

Foto orientativa: Fabrisa

Recetas
Comidas
.com



GAZPACHO de pepino

de LucíaGómez



Dificultad
Fácil



Preparación
20 min.



Cocción
0 min.



Personas
4



Lo que necesitas...

500 gr. de pepinos, 1 diente de ajo, 1/2 pimiento verde, 1/4 de cebolla, un trozo de pan duro, aceite de oliva, vinagre y sal

Así se hace...

Pocas recetas haremos de forma tan sencilla como esta de gazpacho de pepino. Para comenzar pelamos los pepinos. Por otro lado picamos la cebolla (no será necesario complicarnos, bastará con trozos grandes), pelamos el ajo, y partimos y limpiamos de semillas el pimiento.

Ponemos todos los ingredientes que hemos preparado en una batidora. Echamos el pan (previamente lo habremos tenido en remojo en agua), aceite, vinagre, sal y un vaso de agua. Trituramos hasta conseguir que nos quede un gazpacho de pepino con una textura lisa.

Ahora vertemos el agua que se considere oportuna (algunos preferirán un gazpacho más denso y otros menos). Volvemos a batir unos segundos y lo probamos. Rectificamos de sal o vinagre si fuera necesario, y lo metemos en el frigorífico.

Esperamos hasta que el gazpacho de pepino esté bien fresquito y ya estará listo para servir.

Foto orientativa: karenandbrandemerson

Recetas
Comidas
.COM



SOPA FRÍA de sandía con hierbabuena y melón

de Rafa Prades



Dificultad
Fácil



Preparación
5 min.



Cocción
5 min.



Personas
4



Lo que necesitas...

Sandía, melón tipo Galia y hojas de hierbabuena

Así se hace...

Partiremos la sandía en rodajas y la limpiaremos bien de pepitas... Un trabajo entretenido. Trocearemos la sandía, desechando la cáscara, y la trituraremos con unas hojas de hierbabuena, al gusto.

Para dejar una sopa fina, la pasaremos por un colador, que de paso nos filtrará las posibles pepitas que nos hayamos podido dejar. Para cada plato, tendremos suficiente con 20 ó 25 cl., que deberemos enfriar previamente.

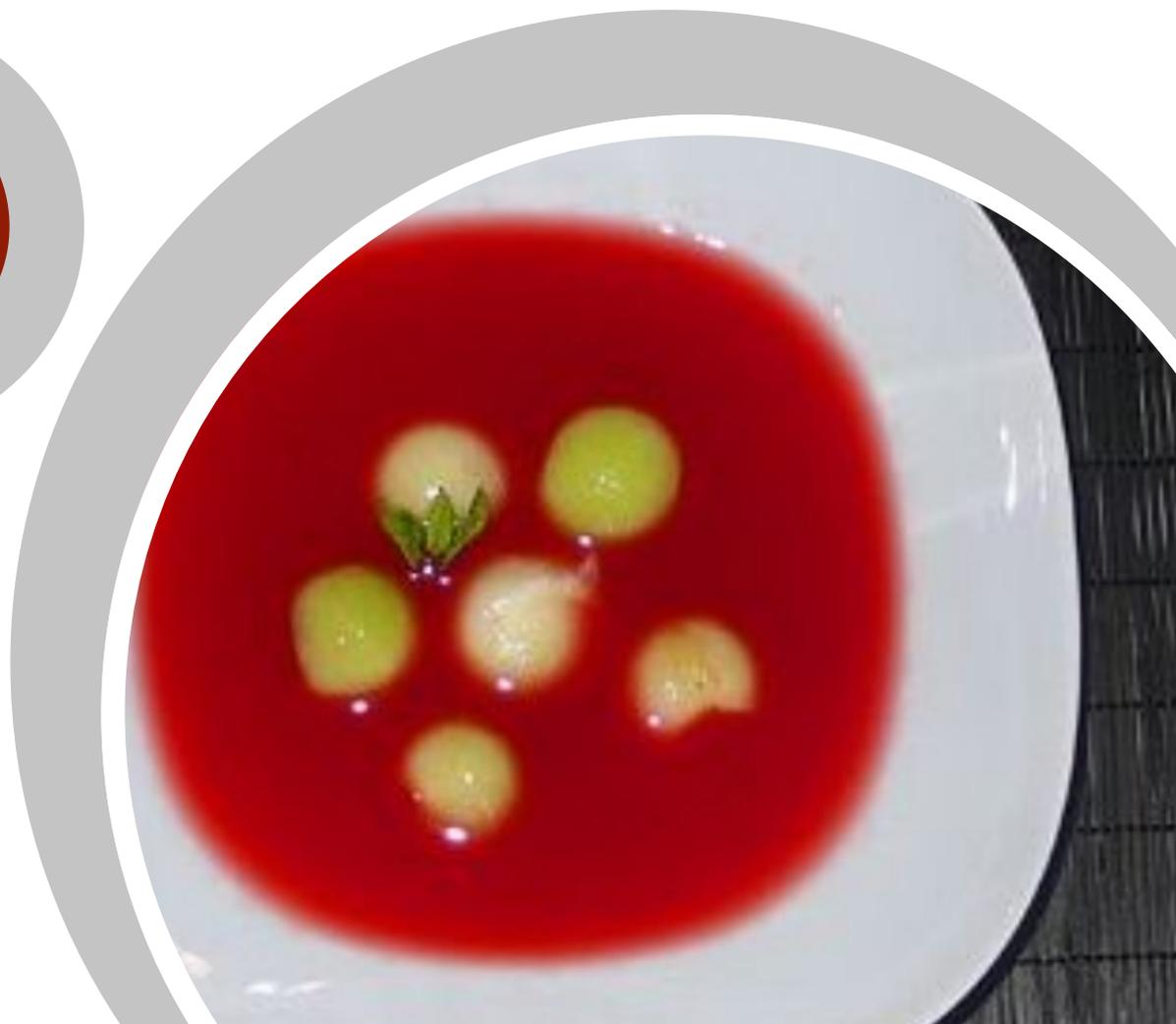
Partiremos el melón por la mitad y lo limpiaremos de pepitas con una cuchara. Los tropezones de melón los haremos con un vaciador o sacabolas de tamaño mediano. Con seis bolas por persona es suficiente.

Dejar enfriar y reservar hasta el momento del montaje.

Para el montaje, en un plato hondo, colocar los tropezones de melón. servir la sopa fría sin llegar a cubrir del todo los tropezones, y adornar con una hojita de hierbabuena.

Foto y fuente: Con los cinco sentidos


Recetas
Comidas
.com





Dificultad
Fácil



Preparación
15 min.



Cocción
40 min.



Personas
4



Lo que necesitas...

25 gr. de mantequilla, 100 gr. de patatas, 1/2 Kg. de puerros, 1 l. de caldo de gallina, 1 ramillete de perejil, nuez moscada, 1/2 l. de nata líquida, pimienta negra y sal

Así se hace...

Ponemos en un cazo al fuego la mantequilla. Una vez esté derretida, le añadimos los puerros cortados en rodajas (solo la parte blanca).

Los vamos friendo unos quince minutos, sin dejar de removerlos para que no tomen color. Añadimos las patatas peladas y troceadas junto con el caldo de gallina. Salpimentamos y le añadimos un pelín de nuez moscada. Dejamos cocer a fuego suave unos veinticinco minutos.

Una vez pasado este tiempo, lo pasamos por la batidora y lo colamos por un chino, dejamos enfriar y le añadimos la mitad de la nata. Lo metemos en la nevera.

En el momento de servir, le añadimos la otra mitad de la nata, removemos y servimos en cuencos individuales (previamente metidos en el congelador media hora antes de servir). Espolvoreamos por encima el perejil picado y listo.

Foto orientativa: Stuart_spivack

Recetas
Comidas
.com



Sopa helada de remolacha con requesón

de Elena_cc



Dificultad
Fácil



Preparación
5 min.



Cocción
0 min.



Personas
4



Lo que necesitas...

500 gr. de remolacha cocida, miga de pan duro, 2 dientes de ajo, 2 granos de pimienta negra, vinagre de Módena, aceite de oliva virgen extra, sal, requesón y brotes de alfalfa (para decorar)

Así se hace...

Empezamos a preparar la sopa helada cortando la remolacha cocida. Colocamos en un recipiente hondo la remolacha troceada y hacemos lo mismo con los ajos y la miga de pan, empapándola en agua. Lo añadimos a la remolacha.

Posteriormente, rociamos todo con un chorrito de vinagre de módena, de aceite de oliva y sal. Por último, machacamos los granos de pimienta y lo espolvoreamos en todos los ingredientes.

Una vez echados todos los ingredientes, trituramos bien y para servir la sopa helada de remolacha con requesón bien frío, lo metemos en el frigorífico durante una hora.

Emplataremos en cuencos individuales y para darle un toque especial, añadimos requesón. La cantidad del requesón al gusto, pues según el comensal le puede gustar más o menos.

Para decorar este gazpacho de remolacha con requesón colocamos unos brotes de alfalfa encima de queso. ¡Y listo para comer!

Foto orientativa: Silverman68

Recetas
Comidas
.com



GAZPACHO de aguacate

de An_Pérez



Dificultad
Fácil



Preparación
35 min.



Cocción
0 min.



Personas
4



Lo que necesitas...

3 aguacates, 1 pepino, 1/2 pimiento verde, 1 ajo, cebollino fresco, 1/2 calabacín, 1 miga de pan, 1 dedito de nata líquida, aceite de oliva, vinagre y sal. Para decorar: picatostes, virutas de jamón ibérico (si eres vegetariano, sustituye el jamón por algas crujiente).

Así se hace...

Pongo la miguita en remojo de agua (o leche) y me dedico mientras a quitarle la piel y las semillas a los aguacates. Troceo la pulpa, la pongo en un recipiente, y me voy con el pepino.

Pelo el peino y lo pico bien picadito en brunoise, y los echo junto a los aguacates. Luego, voy a quitarle la piel a un diente de ajo, lo abro por la mitad, le quito el centro para evitar que el ajo repita, y al cuenco, donde también depositaré un puñado de cebollino fresco picado.

Ahora salpimento a voluntad y añado la miga, un poquito de agua (o leche), un chorreón de aceite de oliva y un chorrito de vinagre y meto la batidora. A triturar con energía el gazpacho de aguacate. Si es demasiado denso, podemos corregirlo añadiendo un pelín más de agua y triturando de nuevo.

Servimos el gazpacho de aguacate bien frío, con unos picatostes de pan por encima y unas virutillas de jamón ibérico.

Si quiero darle un toque de cremosidad extra, puedo añadir la nata líquida en el triturado, o agregarlo en el momento de llevarlo a la mesa. De esta forma, además, le doy un toque más de color a la presentación.

Foto orientativa: Spanish Recipes

Recetas
Comidas
.com





Dificultad

Principiantes



Preparación

10 min.



Cocción

0 min.



Personas

4

Lo que necesitas...

4 dientes de ajo, 1 manzana (opcional), 50 gr. de uvas pasas (opcional), 2 cucharadas soperas de harina de habas, 100 gr. de miga de pan, 100 ml. de aceite de oliva, 800 ml. de agua, perejil fresco, vinagre de frambuesa (opcional) y sal

Así se hace...

Iniciaremos la receta del ajo blanco triturando con la batidora los ingredientes principales de este plato: los cuatro dientes de ajo pelados, la miga de pan reblandecida con agua (si es del día anterior), unas hojas de perejil y la harina de habas. Batiremos hasta obtener una masa lo más fina y homogénea posible.

A continuación, sobre el ajo blanco echaremos el agua y volveremos a batir, dando lugar a una crema cuya densidad podremos manejar cómodamente echando más o menos agua. Seguidamente añadiremos la sal sal gusto.

Para darle un toque de dulzor y que la presentación sea más vistosa, una vez que tengamos la crema de ajo blanco distribuida en los platos, vamos a echar unas gotas de vinagre de frambuesa, y vamos esparcir unos taquitos de manzana previamente lavada y cortada, y un puñadito de uvas pasas.

Al contrario que otras cremas, el ajo blanco hay que servirlo frío.

Foto orientativa: Jmh's Random Shots

Recetas
Comidas
.com





Dificultad
Fácil



Preparación
25 min.



Cocción
0 min.



Personas
4

Lo que necesitas...

1 kg. de tomates bien rojos, 150 gr. de pan, 2 huevos cocidos, 1-2 dientes de ajo, 50 gr. de jamón serrano, 150 ml. de aceite de oliva virgen extra, vinagre (opcional) y sal al gusto

Así se hace...

Para preparar el típico salmorejo de Córdoba vamos a empezar pelando los huevos cocidos y, si se desea, también pelaremos los tomates, de esta forma lo tendremos todo listo para los pasos siguientes.

Cogemos los tomates y los troceamos para echarlos en el vaso de la batidora (para hacer más fino el salmorejo cordobés, es perfecta la Thermomix. Si la tienes, úsala). Una vez que los tenemos todos incorporados, comenzamos a triturarlos y vamos añadiendo el resto de ingredientes: los ajos pelados, el aceite a chorro, vinagre si se quiere y la sal. No dejamos de triturar hasta que todo esté bien líquido y no haya grumos.

Una vez que tenemos la base del salmorejo cordobés, le vamos a dar el punto de espesor con el pan, que lo echamos en el vaso de la batidora y lo trituramos hasta conseguir una fina crema de tomate con un bonito tono asalmonado.

Rectificamos de sal si fuera necesario y, en el momento de llevarlo a la mesa, lo adornamos con jamón cortado en tiritas, el huevo cocido picadito y un chorrito de aceite para que le de color.

Foto y fuente: oletusfogones

Recetas
Comidas
.com



HUMMUS de garbanzos frío

de Tabaler Petit



Dificultad
Fácil



Preparación
15 min.



Cocción
10 min.



Personas
4

Lo que necesitas...

1 bote de garbanzos ya cocidos, 2 vasos de caldo de pollo, 1 cucharada de sésamo, aceite de oliva virgen extra, 1 cucharada de pimentón dulce y el zumo de 1/2 limón

Así se hace...

Una vez que hemos sacado los garbanzos del bote, los lavamos y los escurrimos, y los ponemos en una cazuela con el caldo de pollo, donde los dejaremos cocer durante unos 10 minutos.

Pasado ese tiempo, retiramos del fuego los garbanzos y lo mezclamos con el sésamo. Lo echamos en el vaso de la batidora y lo trituramos, sazonándolo todo al gusto.

Una vez bien triturado, para que nuestra crema fría de garbanzos esté suave suave, la pasamos por el colador y le añadimos el zumo de limón (según cómo nos guste, podemos añadir más o menos cantidad de zumo).

Para terminar, lo dejamos enfriar en la nevera la crema fría de garbanzos, y la repartimos en platos individuales en el momento que lo vayamos a servir. Espolvoreamos con pimentón dulce por encima, y le añadimos unos hilos de aceite de oliva virgen. Listo.

Foto orientativa: thepinkpeppercorn

Recetas
Comidas
.COM

GAZPACHO andaluz con pepino

de Ole tus fogones



Dificultad

Principiantes



Preparación

20 min.



Cocción

0 min.



Personas

4

Lo que necesitas...

1 kg. de tomates, 1/2 pimiento verde, 1 pepino, 1/2 cebolla o cebolleta, 1 ajo, melón, aceite de oliva virgen extra, vinagre, agua y sal

Así se hace...

Para empezar la preparación del gazpacho andaluz con pepino, pela si quieres los tomates, trocéalos y échalos en el vaso de la batidora, un bol o una cazuela, el caso es que sea un recipiente amplio donde poder triturarlo con la batidora.

Trocea la cebolla y el pimiento, pela y trocea el pepino, y échalos a la olla. Pela el ajo e incorpóralo también.

Una vez que todos los ingredientes del gazpacho andaluz con pepino están en el vaso, ponemos en marcha la batidora y agregamos agua fría, poco a poco hasta que el gazpacho andaluz con pepino tenga la consistencia que a cada uno nos gusta.

Aliña el gazpacho con un poco de aceite, vinagre y sal (mejor tener que echar varias veces, a pasarse echando mucha cantidad de golpe) y volver a batir con la batidora.

Una vez que el gazpacho andaluz con pepino esté a tu gusto, llévalo a la mesa acompañado de verduritas o melón picadito, a mi particularmente el contraste con el dulce me gusta mucho... Espero que os guste.

Foto y fuente: oletusfogones

Recetas
Comidas
.com



CREMA refrescante a la sandía

de Iberito



Dificultad

Principiantes



Preparación

10 min.



Cocción

0 min.



Personas

2



Lo que necesitas...

3 tomates maduros, 500 gr. carne de sandía (sin pepitas), 1/4 de cebolla, 1 pimiento rojo, 300 ml. de agua, aceite de oliva, pimienta negra molida, vinagre de vino y sal

Así se hace...

Como todos los gazpachos, el gazpacho de sandía se hace mezclando adecuadamente todos los ingredientes, después de haberlos lavado, saneado y troceado.

En este caso, haremos el gazpacho de sandía usando un bol grande, y la batidora eléctrica. Lo primero es lavar los tomates y echarlos troceados al fondo del bol. Luego añadiremos los trozos de sandía sin pepitas, y seguidamente la cebolla y el pimiento lavados y troceados.

Una vez tengamos el puré de frutas y verduras, para obtener el gazpacho de sandía tenemos que añadir agua hasta darle el punto deseado. Luego, "aliñaremos" con aceite de oliva, vinagre, pimienta negra molida y sal.

El gazpacho de sandía hay que servirlo siempre bien frío, así que o bien usamos agua fría en su elaboración, o bien habrá que enfriarlo en el refrigerador antes de servirlo.

Foto orientativa: Rusvaplauke

Recetas
Comidas
.com



A circular logo with a dark red background and a white border. It features a white chef's hat icon above the text 'Recetas Comidas' in a white script font, with '.com' in a smaller font below it.

Recetas
Comidas
.com

A white bowl filled with a thick, smooth, reddish-purple gazpacho soup, garnished with fresh green mint leaves. The background is a light gray with a pattern of semi-transparent white circles.

GAZPACHOS
& Sopas frías