

Reteta de gazpacho alb



TIMP PREGĂTIRE

180 min

TIMP GĂTIRE

5 min

PORȚII

2 pers

CALORII

130 kcal

● Ingrediente

2 felii paine uscata

3 catei usturoi

200g migdale decojite si hidratate

1L apa

1 lingura sare celtica

1 lingurita otet de mere nerafinat

50g ulei de masline extravirgin

1/2 zeama de la 1 lamaie

● Mod de preparare

01 Pasul 1

Peste noapte pune la hidratat migdalele (*sau macar cu cateva ore inainte, eventual apa calda pentru a grabi procesul*): daca nu ai/gasesti migdale decojite, dupa hidratare urmareste online reteta mea de Gazpacho alb pentru a vedea un mod rapid de a le coji!

Pune toate ingredientele intr-un blender si mixeaza toata compozitia pana se obtine o crema lichida si fina.

Adauga, dupa bunul plac, extra apa pentru a obtine textura preferata.