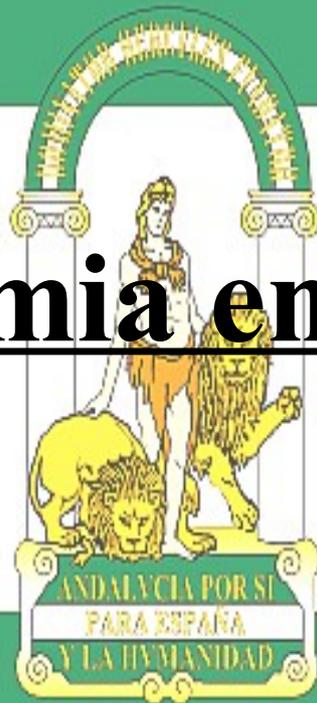


La gastronomía en Andalucía



Productos típicos de Andalucía :

La región está muy extendida por la zona litoral y bajo su influencia por el interior.

Productos marinos :

- atún rojo
- gambas blancas de Huelva
- cañaíllas
- quisquillas de Motril
- boquerones
- langostino de Sanlúcar



Carnes :

- cerdo ibérico
- caza
- jamón de la Sierra de Huelva
- callos
- corzo



Vinos :

- Vino Naranja del Condado de Huelva



-Vino de Calidad de Granada



-Vino de Calidad de Lebrija



Ruta de las bodegas :

- Bodegas A. Doblas Maros : Moriles
- Bodegas Alvear : Montilla
- Bodegas Cruz Conde : Montilla
- Bodegas Delgado : Puente Guenil
- Bodegas Pérez Borquero : Montilla



Receta de Gazpacho andaluz :

Ingredientes :

1/2 kilo de tomate maduro

1/2 pimiento verde

1 diente de ajo

1/2 pepino

1 dl de aceite de oliva

4 cucharadas de vinagre de vino

1 rebanada de pan blanco (si no dispones de pan blanco usa pan de molde)

sal fina

Elaboración :

-Escalda y pela los tomates e introduce en el vaso de la batidora, añade el pepino pelado y troceado, el pimiento, el ajo y el pan remojado en agua. Tritura durante unos segundos y añade la sal, el vinagre y el aceite probando para rectificar si fuera preciso.

-Pasa por chino a una sopera y deja enfriar durante una hora.

-Sirve el gazpacho andaluz en tazas individuales acompañando con una guarnición de dados de pan, de pepino, de cebolla, de tomate y de huevo duro.

Consejo

Os recomendamos tomar el gazpacho bien frío, hay quien lo consume con un hielo dentro. Para que quede más rojo se puede utilizarla mitad de los tomates de ensalada y la otra mitad de pera: ambos muy maduros