

Introducción

El gazpacho es una **sopa fría tradicional de la cocina española**, especialmente popular en las regiones calurosas durante los meses de verano.

Sus orígenes se remontan a la época de Al-Ándalus en la península ibérica, cuando los árabes introdujeron en España alimentos como el tomate, el pimiento y el pepino. Originalmente, el gazpacho era una sopa hecha de pan, aceite de oliva, vinagre y ajo, todos triturados y mezclados. Con el tiempo, esta receta básica se enriqueció con la adición de otros ingredientes, convirtiéndose en la versión más reconocible que conocemos hoy en día.

En este artículo, te guiaremos a través de los pasos para preparar un delicioso gazpacho cannábico, perfecto para disfrutar en una tarde calurosa.

Utensilios

Únicamente utilizaremos: grinder, licuadora o procesador de alimentos, recipiente grande para mezclar, cuchillo, tabla de cortar y espátula o cuchara.

Ingredientes para la Receta de Galletas Cannabis

- 1kg de tomates maduros
- 1 pimiento verde
- 1 pepino
- 1 cebolla pequeña
- 2 dientes de ajo
- 50ml de aceite cannábico: si no has elaborado el aceite puedes mirar como cocinarlo en el artículo *"Del jardín a la cocina: cómo hacer aceite cannábico"*
- 20ml de vinagre de vino blanco
- Sal y pimiento al gusto
- 2-3gr de cogollos de cannabis (dependiendo de la tolerancia y procedencia)

Pasos

1. Elaboración del Gazpacho

- Lava y prepara las verduras.
- Mete todos los ingredientes en la licuadora. Empieza añadiendo las hortalizas y continúa con el vinagre y condimentos al gusto. Por último, añade el aceite de cannabis (Deja un poco para la decoración final).
- Si te apetece, puedes echar un poco de pan para que sea más consistente.
- Tritura todos los alimentos hasta que consigas tener una crema suave.
- Añade algún condimento si te apetece.

- Ponlo en una jarra y deja enfriar en la nevera.

2. ¿Qué condimentos puedes añadir al gazpacho cannábico?

- **Aceite de oliva virgen extra:** El aceite de oliva es un ingrediente fundamental en el gazpacho, pero también puede ser utilizado como condimento adicional justo antes de servir. Un chorrito de aceite de oliva virgen extra en la superficie del gazpacho puede realzar su sabor y textura.
- **Vinagre:** Además del vinagre de vino blanco que se suele utilizar en la receta tradicional, puedes experimentar con otros tipos de vinagres, como el vinagre de Jerez o el vinagre balsámico, para darle un toque diferente al gazpacho.
- **Hierbas frescas:** El perejil, el cilantro, la albahaca o el cebollino son hierbas frescas que puedes picar finamente y añadir al gazpacho justo antes de servir. Estas hierbas añaden frescura y aroma al plato.
- **Pimienta negra recién molida:** Un toque de pimienta negra recién molida puede aportar un ligero picante y un aroma extra al gazpacho.
- **Comino:** El comino es una especia que se utiliza en muchas recetas de gazpacho para añadir un sabor terroso y ligeramente especiado. Solo necesitas añadir una pizca de comino molido al gazpacho antes de refrigerarlo.
- **Tabasco o salsa picante:** Si te gusta el gazpacho con un toque picante, puedes añadir unas gotas de salsa Tabasco u otra salsa picante de tu elección para aumentar el nivel de picante del plato.
- **Ajo:** Aunque el ajo ya se incluye en la receta tradicional del gazpacho, si te gusta un sabor más intenso, puedes añadir un diente de ajo extra.

3. Tipos de Guarnición

La guarnición es una parte importante del gazpacho, ya que no solo añade textura y color al plato, sino que también puede complementar y realzar su sabor. Algunos de ejemplos de guarnición son:

- **Pepino en dados:** Corta pepino en dados pequeños y añádelos como guarnición. El pepino aporta frescura y un toque crujiente al gazpacho.
- **Pimiento en dados:** Utiliza pimientos rojos, verdes o amarillos y córtalos en dados pequeños para añadir color y un ligero dulzor al plato.
- **Cebolla morada en rodajas finas:** Las rodajas finas de cebolla morada añaden un sabor ligeramente picante y un toque de color morado al gazpacho.
- **Tomate en dados:** Utiliza tomates cherry o tomates de diferentes colores y córtalos en dados pequeños para añadir un toque de frescura y dulzor al gazpacho.
- **Huevo duro picado:** Cocina huevos duros, péralos y pícalos finamente. Añádelos como guarnición para añadir proteína y textura al gazpacho.

- **Pan frito:** Corta pan en dados pequeños y fríelos en aceite de oliva hasta que estén dorados y crujientes. Añádelos como guarnición para añadir textura y un sabor tostado al gazpacho.
- **Hierbas frescas:** Decora el gazpacho con hojas de cilantro, perejil, albahaca o cebollino picadas finamente para añadir frescura y aroma al plato.
- **Aceitunas negras o verdes:** Utiliza aceitunas sin hueso y córtalas en rodajas o en mitades. Añádelas como guarnición para aportar un toque salado y un sabor mediterráneo al gazpacho.

