

El gazpacho renueva su trono estival con sabores inéditos

Noticias

El hotel Barceló Renacimiento de Sevilla han diseñado una carta específica de estas sopas frías, con cinco versiones diferentes, para tomar en su terraza, un reconstituyente sano, ligero y refrescante para combatir las altas temperaturas

Zanahoria, sandía, fresa, pimiento amarillo asado, e incluso algas, albahaca o tunos indios -una variedad canaria de higo chumbo- son los nuevos ingredientes que se han unido a la corte de habituales del tradicional gazpacho, rey indiscutible de las recetas veraniegas.

Desde la cuna del gazpacho, en **el hotel Barceló Renacimiento de Sevilla han diseñado una carta específica de estas sopas frías**, con cinco versiones diferentes, para tomar en su terraza, un reconstituyente sano, ligero y refrescante para combatir las altas temperaturas.

"Se dice que existen tantas recetas de gazpacho como gente que lo prepara, pero nosotros hemos incorporado algunas propuestas novedosas para que la gente no se aburra", ha señalado el jefe de cocina del hotel, José Antonio González.

Sobre la "esencia" de todo gazpacho -tomate, pepino y pimiento-, González introduce variantes que resultan en: gazpacho amarillo, con pimiento de asar amarillo, pepino y tomates amarillos; el de fresa, al que añade tomates muy maduros y pimiento rojo; o el de zanahoria, cuyo gusto dulzón contrarresta con zumo de limón, comino y orégano. Aunque, para el propio cocinero, su propuesta más original es el gazpacho de albahaca, elaborado con tomates verdes, albahaca, vinagre de manzana y pimienta.

Según el chef, son propuestas "muy nutritivas y refrescantes, elaboradas con los mejores productos de la zona", y sobre todo, bajas en calorías, adecuadas para los que en pleno verano sigan a raja-tabla la "operación bikini".

El gaditano Ángel León se inspira para sus platos en la despensa atlántica de la Bahía de Cádiz donde se ubica su restaurante Aponiente (El Puerto de Santa María), y para el gazpacho propone añadir cien gramos por litro de un alga conocida como "lechuga de mar". "Es un alga muy suave, fácil de comer y que va a dar al plato un toque aún más refrescante, en el que se insinúe el mar, pero de una manera muy sutil", precisa el autoproclamado "chef del mar".

El canario Alexis Álvarez, también recurre al producto del entorno de su restaurante Los Guayres, en Puerto de Mogán (Gran Canaria) para su particular versión de gazpacho, al que añade tunos indios, una variedad de higo chumbo propia del archipiélago. Una sopa fría de sabor más dulce que sirve acompañada de una vinagreta de tomate Brunoise y cebollino, sorbete de manzana Fuji y langostinos. "Para los que no puedan conseguir tunos, se pueden sustituir por cerezas picotas, que también van a aportar al plato ese gusto más dulce y el color burdeos inconfundible", señala este canario.

Ideas novedosas y originales que se suman a las tradicionales versiones de gazpacho extendidas, sobre todo, por Andalucía, como el ajoblanco -frecuente en Málaga y Granada-, con ajo, aceite, pan, almendras y piñones; o el salmorejo cordobés, más espeso y contundente, sin agua y con mayores dosis de pan.

Un plato saludable, ligero y refrescante del que Gregorio Marañón dijo: "Si pudiera añadirsele un buen trozo de carne podría considerarse el gazpacho como alimento muy próximo a la perfección".

Redacción