

# REDcetas hortícolas



**NOMBRE DEL PLATO**  
**Gazpacho de  
remolacha.**

**NOMBRE DEL CENTRO EDUCATIVO**  
Equipo educativo Red de Huertos  
Escolares Sostenibles

**TIPO DE PLATO**  
Primer plato.

**INGREDIENTES (2 personas)**

- 2 remolachas.
- 80ml aceite de oliva virgen extra.
- 10ml de vinagre de Jerez.
- 200 ml de agua.
- 1 diente de ajo pequeño.
- 40g de jengibre fresco.
- Sal.



## PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 200°C. Lava y seca las remolachas sin pelarlas. Ponlas en una bandeja para horno y hornea unos 30-40 minutos hasta que estén tiernas y doradas.
2. Una vez que estén listas, sácalas de la bandeja y déjalas enfriar.
3. Una vez frías, quita la piel y trocéalas en cubitos pequeños.
4. Ponlas en una batidora con el diente de ajo pelado, el vinagre y el agua.
5. Pela el jengibre, trocéalo y añádelo a la batidora.
6. Sazona a gusto y bate todo a máxima potencia hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados.
7. Vierte el aceite poco a poco, batiendo a baja velocidad hasta que se incorpore a la mezcla.
8. Ajusta de sal y vinagre.
9. Sirve fresco con la guarnición que más te guste.

