

Chupitos de Gazpacho de Melocotón con Caviar de Mora

Ingredientes

- 500 grs. Tomate Maduro
- 300 grs. Melocotón (maduro, sin piel ni hueso)
- 15 - 20 grs. Cebolleta
- 15 - 20 grs. Pimiento Verde
- 1 Diente de Ajo (opcional)
- 60 grs. Aceite de Oliva virgen extra (y un poco más para servir)
- 10 - 15 grs. Vinagre de Jerez
- 1 Pellizco sal
- 4 - 6 Moras

Preparación

1. Ponemos en el vaso el tomate, el melocotón, la cebolleta, el pimiento, el ajo, el aceite, el vinagre y la sal. Trituramos **3 min/ vel 10**.
2. Vertimos en un bol y reservamos en el frigorífico un mínimo de **1 hora**.
3. Desgranamos las moras (es conveniente ponerse guantes ya que manchan mucho). Vertimos el gazpacho en vasos de chupito y decoramos con los granos de mora. Regamos con unas gotas de aceite de oliva y servimos.