

## GASPACHO DE CEREJAS COM ABACATE E CAMARÃO

### INGREDIENTES (4 PESSOAS)

7 unidades de Tomate chucha c/ rama

1 Cebola média

1 ½ Pimento encarnado

400g de Cerejas descaroçadas

1 Pepino Pequeno

3 fatias pequenas ou 1 fatia grande de Pão Alentejano

½ lata de Sumo de tomate

1 dl de Vinagre Xerez

6 a 10 Cubos de gelo

1 Abacate

Sumo de Limão q.b.

40g de Cebola roxa

8 a 12 Camarões

Azeite para o gaspacho q.b.

Azeite q.b.

Sal q.b.

Pimenta q.b.

### PREPARAÇÃO

Numa taça grande, junte o pão sem cõeia cortado em cubos, o tomate cortado em bocados pequenos, a cebola descascada cortada em cubos, as cerejas descaroçadas, o pepino pelado, sem sementes, cortado em fatias e o pimento, sem sementes, cortado em bocados pequenos. Tempere tudo com sumo de tomate, azeite, vinagre de Xerez, sal, pimenta e mexa bem. Cubra com cubos de gelo, tape com película aderente e deixe ficar no frigorífico durante 12 horas. Coza o camarão em água do mar ou em água temperada com 20g de sal por litro. Deixe a água ferver, junte o camarão (não coza uma grande quantidade de uma vez), deixe que a água ferva novamente e ao fim de 45 segundos verifique se o camarão está cozido. Arrefeça o camarão em água com gelo e sal, descasque, retire a tripa e reserve. Coloque o abacate descaroçado e sem pele dentro de uma taça. Tempere com sumo de limão, migue com um garfo e acrescente um pouco de cebola roxa picada. Envolve bem, junte um fio de azeite e envolva novamente. Triture o gaspacho duas vezes. Se preferir uma textura mais fina, passe o gaspacho por um passador de rede. No fundo de cada prato, ao centro, coloque um pouco de abacate, acrescente o camarão por cima e, por fim, o gaspacho. Finalize com um fio de azeite.

