

GAZPACHO DE HABAS

CON HIERBA BUENA

INGREDIENTES:

- HABAS FRESCAS
- HIERBA BUENA
- SAL
- VINAGRE
- ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
- AGUA



ELABORACIÓN:

Después de pelar un buen puñado de habas las ponemos en una gazpachera, (fuente honda), añadimos tres o cuatro hojas de hierba buena picadas muy finas, le ponemos un par de cucharadas de aceite de oliva virgen extra, una cucharada de sal y medio vasito de vinagre, movemos concienzudamente, con el fin de disgregar el aceite con la sal y el vinagre, y vamos añadiendo el agua, hasta llenar la fuente, poner a punto de sal y vinagre.

Se puede tomar servido en vasos, o como en mi pueblo, que es del pan mojado, donde es costumbre añadirle al gazpacho unas sopas de pan y tomarlo con cuchara, sirviendo, tanto para el inicio de una comida como para finalizarla, según las casas.