

Cristina Vázquez Valle. 2ºFPGM

Gazpacho

de

invierno

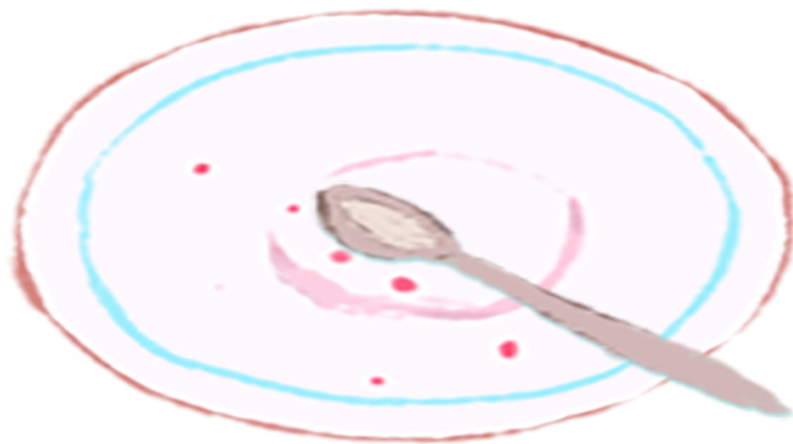


ÍNDICE

- **Bibliografía ~ Pág 1.**
- **Historia de elaboración ~ Pág 2.**
- **Utensilios a utilizar ~ Pág 3.**
- **Ingredientes a usar ~ Pág 4.**
- **Elaboración ~ Pág 5 y 6.**
- **Forma industrial ~ Pág 7, 8, 9 y 10.**
- **Diferencia entre ambas formas ~ Pág 11.**

Bibliografía

- Quién me ha informado sobre la elaboración del producto(M^a Ángeles Díaz Trujillo).
- Donde he buscado su historia(
<https://es.wikipedia.org/wiki/Gazpacho>).



Historia de elaboración

El gazpacho primigenio (mezcla de pan desmigado, aceite de oliva y vinagre) estuvo alimentando a campesinos ibéricos del sur durante siglos. Los gazpachos han ido evolucionando tal y como puede verse en la literatura, hasta llegar al actual gazpacho. El gazpacho antiguo ha dado lugar a diferentes versiones de gazpachos calientes y fríos.

El origen del actual gazpacho es incierto, aunque tradicionalmente se lo ha considerado un plato del interior de Andalucía, donde el aceite de oliva y los productos de la huerta son abundantes, y los veranos muy secos y calurosos. Por esta razón se lo conoce comúnmente como **gazpacho andaluz**. A pesar de ello, el origen del gazpacho como plato "desmigado" es anterior al uso de hortalizas en su elaboración y data de la época del al-Ándalus.



Utensilios a utilizar

- Un cuchillo.
- Un mortero.
- Un cazo.
- Una olla.
- Un cuenco.



Ingredientes a usar

- 3 tomates.
- 3 papas .
- 1 cebolleta.
- 1 diente de ajo.
- 1 ramita cilantro.
- 3 cda vinagre.
- aceite de oliva
- 3 rebanadas de pan.
- 1 huevo cocido.
- sal.



ELABORACIÓN (Pasos a seguir)

1º Lavar las papas y cocerlas en una olla, sin pelarlas 35 minutos en agua hirviendo. Escurrirlas, dejarlas enfriar, pelarlas y trocearlas.

2º Hacerle un corte en forma de cruz a la base de los tomates y escaldarlos 1 minuto en un cazo con agua hirviendo.

3º Refrescar los tomates, pelarlos y triturarlos junto con el ajo picado, y añadir 3 cucharadas de aceite, el vinagre y una pizca de sal.

4º Majar las papas con un mortero para convertirlas en un puré. Añadir el tomate y agua, mezclando, hasta obtener el grado de espesor que queramos.

5º Cortar el pan en dados.

6º Separar la clara de huevo y picarla.

7º Limpiar la cebolleta, lavar el cilantro y picar ambos.

8º Servir en un cuenco, echándole la clara de huevo, la cebolleta, el cilantro y el pan.

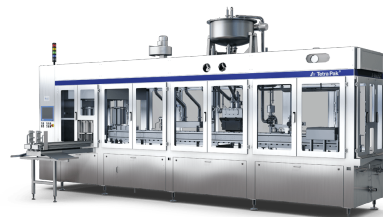


Forma Industrial



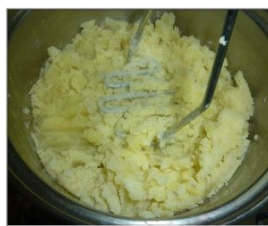
Utensilios a utilizar

- Cinta transportadora o separadora
- Contenedores
- Peladora
- Trituradora
- Mezcladora
- Máquina llenadora de tetrabricks



Ingredientes a usar

- Tomates triturados
- Patatas trituradas
- Perejil molido
- Pan rallado
- Aceite de oliva virgen
- Sal yodada
- Ajo en polvo



ELABORACIÓN

- 1) Se echan los tomates y patatas en contenedores llenos de aguas, para lavarlos por inmersión.
- 2) Pasan los tomates y patatas ya lavadas por una cinta separadora.
- 3) Después pasan por la peladora, donde les quita la piel y restos a las patatas y tomates.
- 4) Ya peladas las patatas y tomates pasan por una trituradora por separado , donde se procede a triturar las patatas por un lado creando una pasta y los tomates por otro lado creando una crema.
- 5) Ya teniendo la masa de patatas y el tomate triturado, se echan en la mezcladora donde le añadimos los demás ingredientes: pan rallado, ajo en polvo, sal, aceite, perejil molido.
- 6) Teniendo la mezcla hecha, pasa por la llenadora, donde se rellenan en tetrabricks.
- 7) Por último, los tetrabricks llenos se cierran y se meten en packs y en cajas.

DIFERENCIA ENTRE AMBAS FORMAS

- ***Forma Casera:***

- Suelen realizarlas personas no profesionales.
- Se utilizan más alimentos naturales. Ej: tomates, papas etc, de la huerta o del campo.
- Se utilizan menos utensilios, solo utensilios más necesarios como: cuchillo, mortero, cazo, olla y cuenco.
- No se le añaden tantos aditivos.
- Se elabora de forma manual.

- ***Forma industrial:***

- Suelen realizarse en industrias, las realizan personas autorizadas o especializadas en la manipulación de alimentos.
- Se utilizan alimentos ya procesados. Ej: tomates y patatas con conservantes.
- Se utilizan maquinarias.
- Se le añaden más aditivos y molidos como: perejil molido, ajo en polvo, etc.
- Se elaboran de forma industrial
- Se utilizan envases como el tetrabrik.

