

### Gazpacho de fresones

A un kilo de fresones, bien maduros y lavaditos añádale, cuatro tomates medianos, un pimiento verde y otro rojo, un diente de ajo, un panecillo, cuarto litro del mejor aceite, un chorrito de vinagre de Jerez, dos cucharadas de tomate ketchup y ocho de una excelente mermelada de fresas. Agregue a lo anterior cuarto litro de agua mineral y la necesaria sal gorda, antes de triturarlo intensamente con la túrmix o thermomix. Compruebe la sazón y rectifique, si hiciera falta, de aceite, vinagre o sal. Cuélelo por su más fino colador presionando con un cacillo. Y, bien frío, sívalo con fresones en trocitos e, igualmente picado, un buen jamón ibérico asustado un instante en el microondas.