

# Recettes Pitaya

essential  
COSTA  
RICA



## Gaspacho de pitaya

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MINUTES

PORTIONS : 4



### Ingrédients :

- 2 pitayas
- 100 ml d'huile d'olive extra vierge
- 30 ml de vinaigre de xérès
- 3 tomates rouges bien mûres
- 1 gousse d'ail
- 150 g de pain blanc
- 1 gros poivron vert
- 1 concombre
- Sel
- Eau comme ingrédient facultatif

### Pour la garniture :

- 1 petit oignon
- 1 tomate
- 1 pitaya
- 50 g de poivron vert
- 50 g de concombre.

### Préparation :

1. Épluchez les pitayas, les concombres, les oignons, le poivron et coupez-les en morceaux.
2. Coupez le pain en petits morceaux et ajoutez un peu d'eau ; laissez reposer environ 10 minutes.
3. Dans un mixeur, ajoutez les ingrédients, le pain, plus la tomate et l'ail, et commencez à mixer, ajoutez l'huile d'olive extra vierge, le vinaigre de xérès et le sel. Mixez jusqu'à l'obtention d'une sauce liquide.
4. Coupez le pain en petits morceaux et ajoutez un peu d'eau, laissez reposer environ 10 minutes.
5. Passez la sauce à travers un tamis, retirez les peaux et les petites graines restantes pour obtenir une sauce aussi fine que possible.
6. Placez le gazpacho au réfrigérateur et laissez-le refroidir ; puis, vous pouvez le servir.

essential  
COSTA  
RICA