26/07/2024

ECONOMIST&JURIST

Ana Sánchez Blázquez
Redacción E&J

Gazpacho, el plato estrella del verano en España

Con el sol abrasador del verano, no hay nada que reconforte más que un buen tazón de gazpacho. Este plato, una joya de la gastronomía española, se ha ganado un lugar especial en los corazones y mesas de quienes buscan refrescarse con un toque de sabor auténtico. Originario del sur de España, especialmente de Andalucía, el gazpacho es más que una simple sopa fría; es una celebración de ingredientes frescos y tradiciones ancestrales. Pero, ¿qué lo hace tan especial?

El gazpacho es un símbolo del verano en España. Se consume principalmente durante los meses más calurosos, de junio a septiembre, cuando los mercados están repletos de tomates maduros, pepinos crujientes y pimientos frescos. En Andalucía, donde el calor aprieta con especial intensidad, el gazpacho se convierte en el rey indiscutible de las comidas al aire libre y las reuniones familiares.

La receta original

La receta original del gazpacho es un canto a la sencillez y la frescura de los ingredientes. Para preparar un auténtico ga ...

SUSCRÍBETE > para una conversión completa a PDF |