

sabor miramar

Con las manos en la masa

Zoque Malagueño



**Por Antonio Pedraza, jefe de cocina
de la Escuela de Hostelería de Benalmádena**

La revista Miramar creó esta sección con el objetivo de ofrecer a los letrados una guía gastronómica. En esta ocasión, de la mano de Antonio Pedraza, jefe de cocina de la Escuela de Hostelería de Benalmádena.

Zoque Malagueño

Esta sopa fría, muy típica de Málaga, es una variante del gazpacho. Se suele acompañar con taquitos de jamón, dados de pan cateto y en algunas zonas con sardinas asadas.

El zoque malagueño es ideal para tomar a cualquier hora, sobre todo en verano, por lo refrescante y nutritivo que es, ya que al igual que el gazpacho, es una mezcla de verduras crudas.

Elaboración

Se trituran todos los ingredientes, menos el jamón, y se pasa por un chino colador para eliminar la piel del tomate. De esta forma quedará una sopa bien fina a la que añadiremos los taquitos de jamón serrano.

Ingredientes (4 personas)

1 kg. tomates bien maduros
50 gr. pimiento verde
2 dientes de ajos
½ litro de agua
150 gr. zanahorias
300 gr. pan cateto
100 dlt. aceite de oliva virgen
120 gr. jamón serrano
vinagre y sal

