


**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

