

GAZPACHO

1 kg de tomate maduro
100 g de pimiento rojo y 60 g de verde
1 diente de ajo
80 g de pepino
40 g de miga de pan
150 ml. aceite de oliva
250ml de agua
Sal, vinagre, comino al gusto



Elaboración

Paso 1:

En una fuente, cortar todos los ingredientes, añadir el agua, la mitad del aceite, el vinagre, la sal y el comino. Tapar y guardar en la nevera durante 1 día.

Paso 2:

Poner todos los ingredientes en el vaso de la batidora, batir y añadir la mitad del aceite restante. Es el momento de probar la sal, vinagre...

Paso 3:

Pasar por un colador fino, enfriar.

Paso 4:

El mejor paso de todos, disfrutar del gazpacho. Nos encantan los tropezones para el gazpacho, además de los trocitos con ingredientes del gazpacho nos gusta ponerle, jamón, huevo, aceitunas en trocitos e incluso langostinos en trocitos.