



Gazpacho Andaluz: Una delicia frente al calor

Ingredientes (1 litro aprox.):

1 kg de tomates maduros

100 g. de pan (preferiblemente duro)

¼ de pepino

¼ de cebolla

1 pimiento verde

1 diente de ajo

4 cucharadas soperas de Aceite de Oliva Virgen Extra

2 cucharadas soperas de vinagre blanco

Sal al gusto

Nuestra receta:

1. Lava bien todas las hortalizas y déjalas escurrir.
2. Corta y limpia de semillas el pimiento, pela el pepino y el diente de ajo.
3. Introduce en un vaso de batidora las verduras y el pan troceados.
4. Bátelo todo hasta eliminar los grumos.
5. Añade el AOVE, el vinagre y la sal y vuelve a batirlo durante 20 o 30 segundos.
6. Incorpora agua hasta alcanzar el punto de sabor y espesura deseados.
7. Deja enfriar el gazpacho durante en el frigorífico (mínimo 1 hora).