

Gazpacho andaluz



Ingredientes del gazpacho

- 1 kilo de tomates maduros
- 1 pimiento verde
- 1 pepino
- 1 cebolleta (o media cebolla)
- 1 diente de ajo
- 1 rebanada de pan (unos 50 g)
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de vinagre
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

Pasos a seguir

1. Lavamos muy bien los tomates y el pimiento ya que los vamos a triturar con piel.
2. Ponemos en el vaso de la batidora, el pimiento troceado, el tomate troceado, el pepino pelado y troceado y la cebolleta pelada y en cuartos.



3. Añadimos la sal y el vinagre, trituramos todo durante varios minutos hasta obtener una crema muy fina.



4. Añadimos un poco de aceite de oliva virgen extra y mezclamos de nuevo. En este momento lo podéis servir así o si lo queréis más líquido, añadid agua y mezclad todo de nuevo.



5. Mételo en el frigorífico y dejar que se enfríe y ¡listo para tomar!

