

GAZPACHO ANDALUZ

Es la Temporada ! nada mejor para refrescarse ... He visto esta receta muy sencilla en "HOLA", el numero especial con muchas recetas... Lo hemos probado y hemos gustado mucho !



INGREDIENTES PARA 6 PERSONAS:

- * 1 Kg de Tomates
- * 1/2 pimiento verde
- * 1/2 pepino
- * 1/2 Cebolla
- * ~~1 diente de ajo~~ - No lo he metido
- * 5 rebanadas de pan
- * 1/2 vaso de agua
- * 6 cucharadas de Aceite de Oliva virgen - Sal y pimienta

Lavar y trocear las hortalizas. Colocar en una ensaladera, agregar el aceite de oliva, el pan, agua y sal. Remover con una cuchara mezclando bien, tapar y dejar en la nevera para que se agreguen todos los sabores.

Pasar por la batidora y ~~por el chino~~ (no lo he hecho). Tiene que quedar ligero y cremoso.

Conviene echar agua segun la necesite. El Vinagre se incorpora en el momento de servir