

Gazpacho Andaluz



Ingredientes para 6 - 8 personas:

- 1 kilo de tomates bien maduros
- 150 - 200 gramos de pan
- 1 pepino
- 1 pimiento verde italiano
- 1 ajo
- 1 cebolla mediana
- 30 gramos de vinagre
- 50 gramos de aceite de oliva virgen extra
- agua o hielo al gusto

1°. Pongo el tomate, el pan y el ajo en el vaso y le ponemos unos segundos a velocidad 5 para hacer sitio al resto de ingredientes.

2° Añadimos la cebolla, el pepino, el pimiento y el vinagre, y programamos 30 segundos a velocidad 5, luego programamos 3 minutos a velocidad 10.

3°. Ahora añadimos el agua o hielo al gusto, depende de lo ligero que le guste a la gente, yo le añadí dos vasos de agua y unos 100 gramos de hielo, y quedó muy bien.

4°. Servir bien frío con pepino picadito o como más guste.

Es ideal para tenerlo listo en la nevera.