



GAZPACHO

(Tiempo de elaboración: 1 hora)

Ingredientes

- Tomates en rama o pera
- 1/4 de cebolla
- 1/3 de pepino
- 1 pimiento verde
- 1 trozo pequeño de pan
- 1 ajo
- Aceite y vinagre

Elaboración

El gazpacho es muy típico del verano en Andalucía.

Es refrescante y muy saludable, por lo que estoy seguro de que os encantará.



- 1 Cogерemos un recipiente grande para ir guardando todos los ingredientes que vayamos preparando (todas las verduras las lavaremos previamente antes de introducirlas en el recipiente).

Antes de introducir los ingredientes, debemos añadir 200 mL de **aceite** y 100 mL de **vinagre**, además de otros 100 mL de agua. Para medirlo se puede utilizar un bote que nos marque la medida. Finalmente comenzamos a introducir:

- Los tomates partidos en 4, habiéndoles quitado el pedúnculo previamente. Entre el tomate en rama o el de pera, quizás el mejor para el gazpacho sea el de pera.
- El pimiento verde lo partimos en trozos medianos.
- La cebolla partida.
- El ajo cortado en trocitos muy pequeños.
- Partimos el pan en trozos pequeños para echarlos poco a poco.
- **IMPORTANTE:** para aprovechar el recipiente al máximo, no tenemos una cantidad fija de tomates que echar, así que añadiremos cuantos sean necesarios para llenar el recipiente.

- 2 Dejaremos todo mezclado para macerarlo en la nevera para triturarlo al día siguiente.



- 3 Trituraremos por todo el contenido del recipiente y lo colaremos para almacenarlo todo ya preparado en el recipiente. Es importante que esté muy triturado para poder colarlo bien. A continuación os muestro los utensilios para colarlo: **cucharón** y **colador** grande.



- 4 Por último, cuando tenemos todo colado en el recipiente lo agitamos bien antes de servirlo.