

Gazpacho andaluz



Primer plato



Ingredientes para dos personas



5 tomates maduros



Medio pimiento rojo



Medio diente de ajo



Medio pepino



Medio vaso de agua



2 rebanadas de pan



1 cucharada sopera de vinagre



3 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen



1 cucharilla de sal



Utensilios



Tabla de corte



Cuchillo de cocina



Olla



Batidora eléctrica



Elaboración

1

Lavo bien el tomate, el pimiento rojo y el pepino. Los corto en trozos medianos.



2

Pongo en una olla el pimiento rojo, el tomate, el pepino y le añado las rebanadas de pan, el medio diente de ajo pelado, la cucharada sopera de vinagre, el medio vaso de agua y las tres cucharadas soperas de aceite de oliva. Añado la cucharilla de sal.



3

Lo trituro todo junto con la batidora eléctrica hasta que quede una textura bien fina y lo sirvo.



Consejos del chef

Puedo servirlo con picatostes de pan o huevo duro rallado por encima. También puedo ponerle unas hojitas de albahaca o de menta fresca, ¡para tener un gazpacho bien original!



Al acabar de cocinar reviso que he desenchufado todo aquello que he utilizado.

