COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Gazpacho de fresa refrescante y rápido

Receta para 2

Preparación: 5 min
Total: 10 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

- [ ] 300 gramos Fresas
- [ ] 100 gramos Pepino
- [ ] 80 gramos Agua
- [ ] 1 unidad Zumo de limón
- [ ] 20 ml Aceite de Oliva
- [ ] 1 cdta Sal

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, lavamos las fresas y les quitamos la parte superior dejandolas listas para consumir. Las introducimos en la batidora o vaso de la THERMOMIX.

2. Lavamos, pelamos y cortamos en trozos de unos 2 cm el pepino. Añadimos a la batidora o vaso de la THERMOMIX.

3. Finalmente, incorporamos el zumo de limón, el aceite, la sal y el agua.

4. Batimos todos los ingredientes hasta que quede todo totalmente triturado y sin grumos. THERMOMIX: Trituramos todos los ingredientes 45 segundos, velocidad progresiva de 5 a 10.

5. Servimos en una jarra de cristal y la ponemos en la nevera para que se enfríe. En caso que prefiráis tomarla al momento, poned en el vaso donde beberéis unos hielos. ¡Y listo!