COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Gazpacho tradicional

Receta para 1 jarra

Preparación: 20 min
Total: 20 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

- [ ] 500 gramos Tomate
- [ ] 20 gramos Pimiento verde
- [ ] 3 cucharadas Aceite de oliva virgen extra
- [ ] 3 cucharadas Vinagre
- [ ] 1 cdta Sal
- [ ] 1 cebolla Cebolla
- [ ] 25 gramos Pan
- [ ] 100 pepino Pepino

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, cortamos los tomates en trozos. Reservamos.

2. Después, ponemos a hidratar el pan en un bol con un poco de agua.

3. Cortamos la cebolla en trozos. En caso que la cebolla sea muy grande, usando media es perfecto. Reservamos.

4. Cortamos el pimiento verde. Se puede usar la cantidad que más nos guste, en nuestro caso le hemos añadido solo un cuarto.

5. Seguidamente, cortamos medio pepino en trozos. Lo pelamos para que la piel no amargue pero si os gusta con piel lo podéis añadir sin problema.

6. Pelamos un ajo y lo cortamos en cuatro trozos. Al ajo le quitamos el grill para que así no repita.

---

7. Preparamos las verduras para triturarlas con la batidora y le añadimos la sal, el vinagre y el aceite de oliva virgen extra. Trituramos a velocidad media y vamos subiendo a velocidad alta para que queden los menos grumos posibles.

---

8. Una vez triturado, tenemos dos opciones. Lo dejamos así con algunos pequeños grumos, o bien, podemos pasarlo por el colador para que nos quede totalmente líquido.

---

9. Lo dejamos en una jarra en la nevera para que podamos tomarlo fresquito. Si vamos a tomarlo al momento, podemos ponerle algunos hielos, ¡y listo!. ¡Qué aproveche!