

GAZPACHO ANDALUZ



INGREDIENTES:



1KG TOMATES



1 PEPINO



1 PIMIENTO VERDE



2 DIENTES DE AJO



1 CEBOLLA



50 ML ACEITE DE OLIVA



5 G SAL



30ML VINAGRE

PREPARACIÓN

- 1. Pelamos los tomates, los cortamos en dados y lo reservamos.**
- 2. Pelamos la cebolla, la cortamos y reservamos.**
- 3. Lavamos el pimiento verde, le quitamos el rabillo, las pepitas del interior y reservamos.**
- 4. Pelamos el pepino y reservamos.**
- 5. Pelamos los dientes de ajo.**
- 6. En un vaso de batidora, introducimos todas las verduras: Tomates, cebolla, pimiento verde, pepino junto con los ajos y batimos hasta que nos quede un liquido homogéneo.**
- 7. Añadimos sal, aceite y vinagre al gusto y removemos.**
- 8. Guardamos en el frigorifoco y servimos frio.**