



<https://www.mepillasquisando.com>



GAZPACHO ANDALUZ



INGREDIENTES:

1 Kg. de Tomates bien maduros.

50 gr. de Pan del día anterior.

1 Pimiento verde.

1 Pepino.

1 Diente de Ajo.

80 ml. de Aceite de oliva virgen.

30 ml. del Vinagre.

1 Poquito de Sal.

Para acompañar: Cebolla, Tomate, Pimiento y Pepino. Cortado todo en trocitos pequeños.

ELABORACIÓN:

Lavamos todas las verduras. Cortamos los tomates y los añadimos a un bol. Pelamos los pepinos y los cortamos en trocitos pequeños. Así como la cebolla, el ajo sin el tallo y el pimiento, reservamos. Cortamos el pan en trozos pequeños y le añadimos un poco de agua, lo dejamos reposar durante unos 10 minutos. Echamos en el bol, el aceite, el vinagre, la sal y agua al gusto. Pasamos a la batidora y trituramos hasta que quede una crema líquida, la colamos. Rectificamos de sal si es necesario. Añadimos el acompañamiento y al frigorífico al menos 3 horas.

<https://www.mepillasquisando.com>