



GAZPACHO

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 400 g de tomate
- 200 g de pimiento rojo
- 100 g de pepino
- 200 g de cebolla
- 40 g de pan
- 1 diente de ajo
- 40 g de aceite de oliva
- 5 ml de vinagre

LA PREPARACIÓN

- Poner a remojo dos rebanadas de pan del día anterior (sin corteza).
- Pelar y trocear la verdura (tomate, pimiento, cebolla, pepino, ajo). Poner en un bol y batir, a la vez que se va añadiendo agua, hasta conseguir una crema.
- Añadir el pan con el agua y batir hasta conseguir una mezcla homogénea.
- Añadir más agua (hasta conseguir la textura deseada), un chorrito de vinagre y sal. Pasar por el chino si se quiere una sopa más fina.
- Preparar con antelación y guardar en la nevera hasta el momento de servir.
- Servir, añadiendo un chorrito de aceite y acompañar con una guarnición de las verduras cortadas a dados (pepino, pimiento, tomate,



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 13.2 g	Grasas 10.9 g
Kcal 169	Proteínas 2.9 g

cebolla) y pan tostado o frito.