



GAZPACHO DE MELOCOTÓN

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 300 g de melocotón
- 200 g de tomate
- 40 g de pimiento verde
- 50 g de pepino
- 80 g de aceite de oliva virgen
- 5 ml de vinagre de Jerez
- 20 g de pan duro
- sal

LA PREPARACIÓN

- Pela y pica los tomates, el pepino sin los extremos y el trozo de pimiento italiano. Mete todos esos ingredientes a macerar durante media hora en un bol con las rebanadas de pan duro humedecido en agua, la mitad del aceite y el vinagre.
- Entre tanto, pela los melocotones, retira los huesos y pica en trozos. Tras la maceración de las hortalizas, tritúralas en la batidora de vaso junto a los melocotones. Hecho el puré aumenta la velocidad de la batidora mientras añades el resto del aceite de oliva hasta que el gazpacho de melocotón tenga el punto de textura deseado.
- Para dejarlo bien fino y retirar cualquier hebra o semilla, pasa el gazpacho de melocotón por el



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos
de carbono
11.2 g

Grasas
20.5 g

Kcal
241

Proteínas
1.5 g

colador fino. Prueba y rectifica de sal, teniendo en cuenta que ésta potenciará los sabores, aun siendo un gazpacho afrutado o dulce y colócalo en la nevera hasta la hora de servir.