

Gazpacho veraniego

por Sevillanita



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Verduras

Temporada: Todo el año

Técnica: Otros

País: España

Ingredientes

500 g de tomates maduros
100 g de pepino
100 g de pimiento verde
100 g de cebolla
2-3 dientes de ajo
6 cucharadas de aceite
2 cucharadas de vinagre
1 vaso de agua
60 g de pan duro

Preparación

- Lavar las hortalizas.
- Trocear los tomates y el pimiento y echarlo en un bol.
- Añadir el pepino pelado y cortado, la cebolla troceada, los ajos y el pan cortados.
- Agregar el aceite, el vinagre y salar. Echar el agua, remover y dejar reposar 1 hora.
- Triturar y pasar por el tamiz.
- Servir.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1138122/gazpacho-veraniego/>