

# Gazpacho Thermomix

por Lola



## Información

**Dificultad:** Fácil

**Comensales:** 4

**Precio:** Baja

**Tipo de plato:** Sopas y cremas

**Ingrediente principal:** Verduras

**Temporada:** Verano

**Técnica:** Otros

**País:** España

## Ingredientes

---

1 Kg de tomates muy maduros sin pelar  
1 pimiento verde (80 g)  
1 diente de ajo  
1-2 rebanadas de pan de molde o miga del día anterior  
Vinagre de Módena o de vino tinto  
4 cucharadas de aceite de oliva virgen  
Sal  
8 cubitos de hielo  
300 ml de agua fría  
Guarnición:  
3 huevos duros  
1 pepino  
tostiletes

## Preparación

---

- Poner en el vaso el ajo pelado y partido, los tomates muy maduros sin pelar y lavados y el pimiento sin semillas y lavado con el resto de ingredientes excepto el agua.
- Programar 30 segundos a velocidad 5 y otros 3 minutos a velocidad 10.
- Mientras preparar la guarnición:
- Pelar el pepino y cortarlo a cuadritos. Pelar y picar los huevos y trocear los tostiletes. Poner cada ingrediente en un pequeño bol para que cada cual se sirva lo que guste.
- Añadir el agua, muy fría y rectificar la sal y el vinagre mezclando 20 segundos a velocidad 5 y servir en boles o copas
- Se puede tomar también como aperitivo servido en vasos de chupito o copitas para beberlo, sin la guarnición.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1259373/gazpacho-thermomix/>