

# Gazpacho

por Chemuto



## Información

**Dificultad:** Fácil

**Comensales:** 7

**Precio:** Baja

**Tipo de plato:** Sopas y cremas

**Ingrediente principal:** Verduras

**Temporada:** Verano

**Técnica:** Otros

**País:** España

## Ingredientes

---

1'25 Kg de tomates maduros  
Media cebolla  
1 pepino pequeño  
1 pimiento verde  
250 g de miga de pan del día anterior  
Sal  
1 taza aceite  
2 cucharadas de vinagre  
Agua  
Hielo

## Preparación

---

- Remojar en agua la miga de pan.
- Pelar los tomates y quitarles las semillas.
- Batir en la batidora las hortalizas junto con un poco de aceite, vinagre y el pan. Una vez batido, poner en la sopera, y a la nevera a enfriar.
- Al ir a servirlo, añadir unos hielos y agua fría al gusto, según como se quiera de espeso.
- Servir aparte tomate, pimiento, pepino, y pan del día anterior cortado en cuadraditos. Y a disfrutar!

Notas:

- Al batir las hortalizas, se recomienda ir haciendo en tandas, poco a poco.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/71203/gazpacho/>