



Gazpacho andaluz

Ingredientes:

Tomate pera: 1 kg (maduro)

Pimiento verde italiano: 50 g

Pepino: 70 g

Cebolla: 40 g

Ajo: 1 diente

Pan blanco: 150 g

Aceite de oliva: 50 g

Vinagre de vino: 40 g

Agua: 400 g

Sal, comino molido y hierbabuena: al gusto

Preparación:

1. Escaldar y pelar los tomates.
2. Introducir el tomate en el vaso de la batidora, añadir el pepino y la cebolla pelados y troceados, el pimiento, el ajo y el pan remojado en agua. Triturar unos segundos.
3. Añadir la sal, el vinagre, el aceite, el agua y las especias.
4. Triturar bien y probar para rectificar si fuera preciso de sal y vinagre.
5. Pasar por chino a una sopera y dejar enfriar en el frigorífico.
6. Servir en cuencos individuales acompañando con una guarnición de dados de pan frito, de pepino, de cebolla, de tomate y de huevo duro cortados en daditos pequeños.