



GAZPACHO ANDALUZ

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 20 min n/a

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.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Gazpacho andaluz	Sopas y purés	01	21-12-2024	

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.