



## SABROSO GAZPACHO

**Porciones** 6-8      **Tiempo de preparación** 10 min      **Tiempo de elaboración** 2 h

### Elaboración

Corta en cuatro los tomates.

Retira las semillas del pimiento.

Pela y trocea el ajo y la cebolla.

Pela y trocea el pepino.

Remoja el pan con un poco de agua.

Añade el tomate, el ajo, la cebolla, el pimiento y el pepino a la jarra y bátelo todo bien.

Pasa el líquido por un colador fino, limpia la jarra y vuelve a introducirlo en ella. Debería salir aprox. 1 l de gazpacho.

Añade el vinagre, el pan y la sal y vuelve a mezclar.

Incorpora despacio el aceite sin dejar de batir hasta que se mezcle homogéneamente.

Retira el gazpacho de la jarra, comprueba la sal y refrigéralo durante al menos dos horas.

Perejil picado

### Ingredientes

750 g de tomates de pera en rama maduros

1 diente de ajo

1/2 cebolla blanca

1/2 pimiento rojo

1/2 pepino de tamaño mediano

30 ml de vinagre de Jerez o de vino tinto

175 ml de aceite de oliva de calidad

1 barra de pan blanco (del día anterior, solo la miga, sin la corteza, aprox. 100 g)

Sal y pimienta al gusto

Un chorrito de aceite de oliva.