



## GAZPACHO



### INGREDIENTES:

- 1 kg. de tomates maduros.
- 50 g. de pimientos verdes.
- 200 g. de pan de trigo duro.
- 150 ml. de aceite de oliva virgen extra.
- 2 dientes de ajo.
- Agua.
- Vinagre.
- Pepino.
- Manzana.

### ELABORACIÓN:

- 1.- Lavamos los tomates y los cortamos en trozos grandes (si se prefiere se pueden pelar).
- 2.- Pelamos los ajos y cortamos el pimiento. Ponemos en un bol grande estos ingredientes con el pan cortado en trozos. Dejamos reposar 10 minutos.
- 3.- Ponemos la mezcla en un vaso triturador y le añadimos un poco de agua fría, aliñamos con aceite, sal y vinagre. Trituramos hasta conseguir una textura de sopa (si es necesario pasaremos por un colador). Conservamos en frío.
- 4.- Como guarnición le añadimos pepino y manzana cortándolos en trozos pequeños.

### CONSEJOS:

Utilizar tomates maduros que tengan buen sabor.

Para darle un sabor y textura diferente se le puede añadir huevo crudo.

Las manzanas ácidas le dan un toque más refrescante que las más dulces.

La densidad dependerá de la cantidad de agua: una densidad fluida cuando el gazpacho es utilizado como un refresco y más densa cuando lo es como plato.

A la guarnición, sobre todo si el gazpacho es denso, se le puede incluir tomate picado, cebolla, pan y huevo cocido.