



Gazpacho

Ingredientes

- 1 kg tomates maduros o un bote tomate triturado de 800 gr
- 1/2 cebolla 2 pimientos verdes (de los de freír)
- 1 pepino pequeño
- 1/4 miga pan del día anterior que habremos remojado en agua
- 1 vaso de vino de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre
- sal
- agua fría
- para echar por encima:
- trocitos de pimiento
- tomate y picatostes.

Preparación

Poner en una fuente los tomates sin piel ni pepitas o el tomate triturado, el pepino pelado, cebolla y pimiento y se trituran bien con una batidora, añadir el pan, sal, el aceite y el vinagre; batir bien .

Añadir el agua necesaria para que quede a nuestro gusto de espesor .

Meter en la nevera para que se enfríe bien, se puede servir con hielo y con los trocitos de pimiento, tomate y los picatostes .

.