



gazpacho sin vinagre



Ingredientes (4p)

- 3 kilos de tomates tiernos
- 1 pepino
- 1 pimiento pequeño
- 3 limones grandes
- 2 dientes de ajo
- 1 vaso pequeño de aceite de oliva
- 2 vasos pequeños de agua (puede ser más agua, según espesor)
- 1/2 cucharada (tipo café) de sal

► **Antes de empezar:** Lavar muy bien todos los ingredientes, pues no tienen ningún tipo de cocción. Partimos los tomates en trozos y le quitamos las pepitas. Cortamos los extremos del pepino y los troceamos (con cáscara).

Quitamos el tallo y las pepitas del pimiento y lo troceamos. Pelamos los ajos y le quitamos el "corazón". Exprimimos los limones para obtener su jugo.

⇒ **Util necesario:** batidora y recipiente para batir

◆ **Variantes:** También puedes cortar en trozos pequeños tomate, pimiento, huevo duro, tacos de jamón serrano o cebolla y servirlo por separado para añadir a cada ración de gazpacho de forma individual.

Elaboración:

Ponemos todos los ingredientes en un recipiente para batidora. Le añadimos el aceite, la sal y el agua. Lo dejamos reposar unos 10-15 minutos y a continuación lo batimos muy bien. Movemos la batidora desde el fondo del recipiente hacia arriba, despacio hasta que no queden trocitos. Si queda demasiado espeso, puedes agregarle un poco más de agua. Pero recuerda que es mejor que esté un poco espeso.

Si quieres, puedes colar el gazpacho antes de servirlo. El gazpacho se toma frío. Esto es sano y nutritivo, y nos aporta minerales, vitaminas y antioxidantes naturales. Muy popular en el sur de España. Puedes añadirle "barquitos" de pan, y así también tomas cereales.

Difícil comer más sano.

Si necesitas ayuda, tienes a tu disposición a nuestro [cocinero virtual](#). El te ayudará.

[otras recetas de verduras](#)

[más recetas](#)

[recetas rápidas](#)

[breve diccionario de cocina](#)



www.comofreirunhuevo.es

