

Gazpacho andaluz



**Nombre de la receta**

Gazpacho andaluz

**Tiempo**

15 Minutos

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

4

**Alérgenos**

Gluten

**Descripción**

Gazpacho de tomate, pepino y pimiento.

**Lugar originario de la receta**

Andalucía

**Ingredientes**

- 3 tomates grandes maduros
- 1 pimiento verde
- 1 pepino grande
- 1 diente de ajo pequeño

- 1 cebolla pequeña
- 50 gramos de miga de pan de pueblo
- 50 mililitro de aceite de oliva
- al gusto de sal
- al gusto de vinagre

### Pasos

**1** En primer lugar pelamos nuestro pepino, lo partimos en trozos y lo ponemos en un vaso o jarra para batir. Igualmente hacemos con el diente de ajo, los tomates y el pimiento.



**2** Ahora en un bol habremos puesto la miga de pan con medio vaso de agua a remojar. Una vez triturado lo anterior, ponemos la miga de pan, el aceite, un poco de sal y un chorrillo de vinagre al gusto.



**3** Trituramos todo junto hasta que quede una masa fina. Si queremos se puede pasar por el chino pero si se ha triturado muy bien no hace falta. Ya lo podemos poner en el frigorífico para tomarlo bien fresquito.



**4** A la hora de servir picamos la cebolla en daditos y la ponemos en un bol para quien quiera echarla como guarnición en el gazpacho. La guarnición que le hemos puesto en este caso es pepino y unos cuadritos de tomate.



### Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

### Autor

Matilde Linares