



3-4 tomates
maduros



1/3 de pimiento
verde (opcional)



1/2 pepino



1/2 diente
de ajo



1 c.s. de vinagre
de Jerez



50 ml de aceite
de oliva virgen
extra



Sal



25 g de pan duro
(opcional)

Gazpacho

Preparación:

1. Lava bien todas las hortalizas. Pela el pepino y sácale el corazón al diente de ajo.
2. Quita el rabillo del pimiento y las semillas.
3. Introduce todos los ingredientes cortados en el vaso de la batidora con una pizca de sal y tritúralos hasta conseguir una textura suave y homogénea.
4. Rectifica la sal y aliña con vinagre y aceite de oliva virgen extra y vuelve a batir todo para que se mezcle.
5. Sirvelo con unos picatostes.

Consejo Bosch:

Para conseguir una textura más suave, puedes pasar el gazpacho por un colador y ayudarte con una cuchara. Para que el gazpacho tenga una consistencia mayor, se le añade pan remojado.

No olvides dejar reposar el gazpacho en la nevera para que el sabor suba.

 500 ml

