

Receta de Gazpacho Batido

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, como no podía faltar en nuestro Blog, para hoy os dejo esta refrescante receta de gazpacho batido que es una de las comidas más apetecibles para sofocar los calores del verano.

Ingredientes

- Tomates (tres o cuatro, mejor del terreno)
- Pepinos (uno grande o dos pequeños)
- Ajos (uno o dos dientes, según cantidad)
- Pimentón de la vera
- Comino molido (opcional)
- Aceite de oliva
- Vinagre y Sal

Modo de Preparación

1. En un bol o jarra grande, poner los tomates pelados y picados en trozos
2. Pelar los pepinos, trocearlos y añadir a los tomates
3. Echar los dientes de ajo picaditos
4. Añadir una cucharada de pimentón rojo dulce y una cucharadita de comino molido
5. Echar un buen chorro de aceite de oliva, sal y vinagre al gusto
6. Mezclar bien todo con la batidora y cuando esté bien batido añadir agua, remover y meter al frigorífico
7. Tomar muy fresquito y con trocitos de pan ensopados, blando o del día anterior como más os guste y... buen provecho!!!