

Receta de Gazpacho de Calabacín

09 Jun 2020



Hola a tod@s, para hoy os dejo esta receta de **Gazpacho de Calabacín** que espero que os guste y lo preparéis en casa, resulta muy adecuado para los días calurosos del verano que ya está próximo a llegar y que nos apetecen más las comidas fresquitas.

Ingredientes

- Calabacines (dos)
- Cebolla (media)
- Pimiento verde (uno)
- Pepino (medio)
- Ajo (un diente)
- Espárragos (ocho)
- Tomates cherrys (ocho)
- Pepinos enanos (dos)
- Guisantes sin vaina (100 grs)
- Albahaca (una ramita)
- Vinagre de manzana y Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Retirar la parte más dura de los espárragos, trocearlos y cocerlos junto con los guisantes en una cacerola con agua hirviendo durante unos tres minutos
2. Escurrirlos y meterlos enseguida en un recipiente con agua fría, escurrir de nuevo y reservarlos
3. Limpiar los calabacines, el pimiento y el pepino, trocearlo todo y poner en el vaso de la batidora, añadir el diente de ajo y la cebolla picada, la albahaca, 1/2 litro de agua, 50ml de aceite, una cucharada de vinagre y un poco de sal
4. Triturar bien todo hasta que quede una textura uniforme, pasarlo por el chino si queréis que quede mas fino
5. Servir el gazpacho bien frío acompañado con los espárragos, los guisantes, los tomates troceados y los pepinos enanos en rodajas y.....buen provecho!!!