Gazpacho



Raciones: 4 · Tiempo total: 20 min · Suma de pasos: Sin tiempo

Ingredientes

- Tomate pera: 800 g
- Pimiento rojo: 260 g
- Pimiento verde: 80 g
- Pepino: 240 g
- Ajo: 1 diente
- Agua: 300 ml
- Aceite de oliva: 100 ml
- Vinagre de vino blanco: 20 ml
- Sal: 10 ml

Preparación

Paso 1

Sin equipo · Sin recipiente · Sin ajuste · Sin tiempo

Lavar y trocear 800 g de tomate pera maduro, pesados sin pedúnculo. Quitar rabos y semillas a 260 g de pimiento rojo (unos 200 g limpio) y 80 g de pimiento verde (unos 59 g limpio), sin pelarlos. Pelar 240 g de pepino (unos 164 g limpio) y quitar las puntas hasta las pepitas. Pelar 1 diente de ajo mediano-grande (unos 5 g limpio) y retirar el germen central.

Paso 2

Licuadora con filtro · Vaso de licuadora · Sin ajuste · Sin tiempo

Colocar el filtro tubular en el vaso de la licuadora. Introducir y triturar el tomate, los pimientos, el pepino y el ajo, dejando que el líquido atraviese el filtro.

Tomate pera: 800 g

Pimiento rojo: 260 g

Pimiento verde: 80 g

Pepino: 240 g

Gazpacho

Ajo: 1 diente

Paso 3

Sin equipo · Bol · Sin ajuste · Sin tiempo

Verter el líquido filtrado en un bol. Sacar el filtro, desechar las pieles y devolver el líquido al vaso de la licuadora, ya sin filtro.

Paso 4

Licuadora con filtro · Vaso de licuadora · Sin ajuste · Sin tiempo

Añadir 300 ml de agua, 100 ml de aceite de oliva, 20 ml de vinagre de vino blanco y 10 ml de sal. Batir sin filtro hasta mezclar bien. Servir para 4 personas.

Foto de referencia: Juan Emilio Prades Bel. Fuente · CC BY-SA 4.0.

Agua: 300 ml

Aceite de oliva: 100 ml

Vinagre de vino blanco: 20 ml

Sal: 10 ml