



GAZPACHO

HAY CIENTO MIL RECETAS PARA ESTE CLÁSICO ESPAÑOL, EL GAZPACHO.

A MÍ ME GUSTA ESTA RECETA DE MI AMIGA ANITA, DE MADRID.

PREPARACIÓN:

- **CORTA LOS TOMATES, LOS PIMIENTOS, EL PEPINO Y EL AJO.**

(PUEDES USAR UNA LATA DE TOMATES AL NATURAL TROCEADOS, SI LO PREFIERES.)

- **PON TODOS LOS INGREDIENTES EN EL ROBOT DE COCINA Y TRITÚRALO A VELOCIDAD MÁXIMA DURANTE AL MENOS DIEZ MINUTOS.**
- **SIRVE CON PIMIENTO ROJO, PEPINO Y TOMATE FINAMENTE PICADOS.**
- **AÑADE UN POCO DE ACEITE DE OLIVA EXTRA.**

¡BUEN PROVECHO!

INGREDIENTES

**GAZPACHO
SEIS RACIONES**

- **1 KILO DE TOMATES MADUROS**
- **1 LATA GRANDE DE TOMATES AL NATURAL**
- **MEDIO PIMIENTO ROJO**
- **1 PIMIENTO VERDE**
- **1 PEPINO**
- **1 DIENTE DE AJO**
- **3 CUCHARADAS SOPERAS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN**
- **1 CUCHARADA SOPERA DE VINAGRE DULCE DE JEREZ**
- **UN POCO DE SAL**

