



Gazpacho

Categoría: Primeros platos **Tempo di preparazione:** 30 minutos **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 600 g de tomates maduros, troceados
- 100 g de pimientos rojos (+ 1/2 pimiento rojo para decorar)
- 50 g de pimientos verdes (+ 1/2 pimiento verde para decorar)
- 60 g de pepino (+ 1/2 pepino para decorar)
- 60 g de cebolla roja
- 150 g de pan duro
- 2 cucharadas de vinagre
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1 diente de ajo
- Sal y pimienta al gusto
- 2 rebanadas de pan para hacer picatostes

Chef: Viviana Marrocoli

No hay nada más veraniego que el gazpacho: cuando los tomates están maduros y la temperatura es sofocante, refréscate y refréscate con todos los nutrientes y beneficios de esta sopa fría.

Para 4 personas

Tiempo: 30 minutos

Método

Primero, ablanda el pan con 1 vaso de agua y el vinagre. Lava todas las verduras, pícalas en trozos grandes y colócalas en una batidora con sal, pimienta, aceite y ajo. Tritura todo hasta que obtengas un puré cremoso. Escurre bien las migas de pan. Añádelas a la batidora y bate de nuevo para que quede todo bien picado. Cuela la mezcla, presionando hacia abajo para extraer todo el líquido. Mete el gazpacho en la nevera para que se enfríe

durante al menos 2 horas. Corta las rebanadas de pan en dados y saltéalas en una sartén con un chorrito de aceite, 1 minuto por cada lado, para hacer picatostes dorados. Sirve el gazpacho frío de la nevera con los picatostes y una pizca de pimienta, y una hoja de ensalada baby o albahaca para adornar, como toque final.

