Cristina Sánchez | Nutrición y Psicología



SOPAS Y CREMAS · VEGETARIANO

Gazpacho de remolacha

10min 4 raciones

Ingredientes

- Pepino
- Tomate
- Remolacha cocida
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Vinagre de manzana sin filtrar
- Agua
- Brevas
- Semillas de sésamo
- Parmesano rallado

Elaboración

1. Trocear el pepino, el tomate y la remolacha cocida
2. Meter todo en un vaso batidora
3. Añadir un buen chorro de aceite de oliva virgen extra, sal, vinagre de manzana sin filtrar y un poquito de agua hasta ajustar la textura que nos gusta
4. Triturar
5. Servir con brevas, semillas de sésamo y parmesano rallado

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Cristina Sánchez | Nutrición y Psicología

cooknest.app/@cristinasanchez-nutricion · Instagram @cristinasanchez_nutricion