Evita Me



SOPAS Y CREMAS · VEGANO

Gazpacho y salmorejo

8 raciones 415 kcal

Ingredientes

GAZPACHO

- 100g aceite
- 1 kg tomate
- 1/3 de pimiento rojo
- 1/4 de pepino
- 1/4 de cebolla
- 20g vinagre
- Media taza de agua
- 2 cucharaditas de sal
- 1 ajo sin el germen
- Un trocito de pan (1/4 de barra aprox)

SALMOREJO

- 150g de aceite
- 2 ajos
- 200g pan
- 1 kg tomate
- 1 cucharadita y media de sal

Elaboración

GAZPACHO

1. Añadir el aceite de oliva
2. Añadir los tomates, batiéndolos poco a poco para que no se atasque el vaso batidor
3. Añadir el pimiento rojo, de cuatro puntas, aproximadamente 1/3, quitando lo blanco de dentro
4. Añadir el trozo de pepino, 1/4 de cebolla, un ajo quitando el germen de dentro, el trozo de pan, el vinagre de Módena, el agua bien fresquita y la sal, y batir bien

SALMOREJO

5. Añadir el aceite, la sal y los tomates
6. Añadir también el pan y el ajo, que puede ser un poco al gusto
7. Batir bien

RECOMENDACIONES

El vinagre puede echarse al gusto y el ajo del salmorejo también al gusto. Como guarnición: para el salmorejo, jamón, huevo cocido y hojas de albahaca; para el gazpacho, pepino, pimiento rojo, cebolla y picatostes.

POR RACIÓN	5,4 g Proteínas	33 g Grasas	27 g Hidratos	4,2 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Evita Me
cooknest.app/@eviiitaame · Instagram @eviiitaame