HerZechef 👆



SOPAS Y CREMAS · VEGANO

Gazpacho de remolacha

4 raciones 262 kcal

Ingredientes

- **4**-5 tomates
- **1/2** pimiento rojo
- **1/2** cebolla
- **1**-2 dientes de ajo
- **1** remolacha
- Un poco menos de medio pepinazo pelado
- **1 cucharadita** de sal
- **50 ml** de vinagre
- **100 ml** de aceite de oliva

POR RACIÓN

Proteínas	**2,4 g**
Grasas	**23 g**
Hidratos	**13 g**
Fibra	**3,3 g**

Elaboración

1. En el vaso batidor, poner los tomates troceados, medio pimiento rojo, media cebolla pelada, un diente de ajo, un poco menos de medio pepinazo pelado y la remolacha
2. Ponerle la tapa al vaso y triturar hasta que quede todo triturado
3. Pasar la mezcla por un colador
4. Volver a meter la mezcla en el vaso batidor y añadir una cucharadita de sal, 50 ml de vinagre y 100 ml de aceite de oliva
5. Triturar dos o tres minutos más
6. Guardar al fresquito

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto