HerZechef 👆



Gazpacho de sandía

4 raciones

Ingredientes

- **3**-4 tomates
- **1/4** de sandía
- **1/2** pepino
- **1/2** pimiento rojo
- **1/2** cebolla
- **2 dientes** de ajo
- **1/2 taza** de aceite de oliva
- Sal y vinagre al gusto

Elaboración

1. En una batidora se ponen el tomate y la sandía troceados, medio pepino pelado, media cebolla, un par de dientes de ajo y medio pimiento rojo
2. Se tritura todo y se pasa por un colador
3. Se vuelve a meter en la batidora y se añaden el aceite de oliva, el vinagre y la sal, al gusto
4. Se bate durante unos minutos para que el aceite ligue bien y quede muy cremoso
5. Se guarda en el frigorífico durante unas horas

RECOMENDACIONES

Para que sea un poquito más sano, el creador no suele añadirle pan.

Hecho con CookNest

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