Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



SOPAS Y CREMAS · VEGETARIANO

Gazpacho de remolacha

4 raciones 1322 kcal

Ingredientes

- 3 remolachas
- 6 tomates
- 1 ajo grande
- 3 o 4 cucharadas de vinagre de vino
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- Sal al gusto
- 8 daditos de queso feta
- Pipas de calabaza

POR RACIÓN

Proteínas	62 g
Grasas	107 g
Hidratos	33 g
Fibra	4,9 g

Elaboración

1. Lavamos los tomates y las remolachas y los troceamos para añadirlo a la batidora.
2. Añadimos el ajo pelado, el aceite, el vinagre y la sal y batimos todo bien.
3. Añadimos unas cuantas pipas de calabaza y seguimos batiendo hasta que se quede sin grumos.
4. Metemos en la nevera unas horas y servimos bien fresquito con los dados de queso feta por encima, y las pipas de calabaza.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta