XEF DE CASA



SOPAS Y CREMAS · VEGANO

Gazpacho andaluz

2h · 6 raciones · 107 kcal

Ingredientes

- Pimiento verde
- Pepino
- **1 kg** de tomates bien maduros
- **100 g** de pan blanco del día anterior, que esté un poco duro (en el vídeo, focaccia)
- Un par de ajos a trocitos
- Sal
- **30 ml** de vinagre de Jerez
- Buen aceite de oliva

POR RACIÓN

Proteínas	3,5 g
Grasas	3,4 g
Hidratos	17 g
Fibra	2,9 g

Elaboración

1. Trocear el pimiento verde
2. Trocear el pepino, quitando el extremo porque amarga
3. Añadir los tomates
4. Triturar
5. Añadir el pan y los ajos a trocitos
6. Colar
7. Aliñar con sal y vinagre de Jerez
8. Emulsionar con un buen aceite de oliva
9. Meter en la nevera, mínimo 2 horas, hasta que esté bien fresquito
10. Sacar de la nevera, mover un poco y servir

RECOMENDACIONES

Cuanto mejor sea el tomate, mejor te saldrá el gazpacho.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa