



Gazpacho de la yaya

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 1 kg de *Tomate*
- 1 Ud. de *Pepino*
- 1 Ud. de *Pimiento rojo*
- 1 Ud. de *Pimiento verde*
- 1 Ud. de *Cebolla*
- *Ajo*
- *Pan*
- *Sal*
- *Aceite de oliva*
- *Vinagre*
- *Pimienta*

Preparación

Paso 1 - Preparar los ingredientes

Prepararemos los ingredientes indicados en la receta, los lavaremos y los cortaremos en cachos para incorporarlos a la batidora. El pan lo dejaremos en un bol con agua para que se reblandezca mientras procedemos a picar el resto de ingredientes.

Los ingredientes, en general, pueden echarse al gusto del consumidor, dependiendo del toque que cada uno quiera darle al gazpacho. En esta receta echamos según las recomendaciones de la yaya.

Paso 2 - Mezclar los ingredientes

Si tenemos una batidora lo suficientemente grande para que entre todo, puede mezclarse todo a la vez. Si no es así, como en nuestro caso, lo haremos por partes: Por un lado los tomates y por otro lado el resto de ingredientes.

Mezclar los tomates y el resto de ingredientes triturados en un recipiente adecuado, como una cazuela o una ensaladera, y volver a pasarlo por la batidora.

Si se desea, se puede pasar toda la mezcla por un colador para así quitar las pieles o pepitas que hayan podido quedar tras el triturado.

Paso 3 - Añadir agua y condimentos

Finalmente, en función de nuestro gusto, sazonar el gazpacho y añadir agua suficiente como para que la textura quede más o menos espesa. Es recomendable echar antes el agua que la sal o la pimienta para no diluir las especias en el agua que echemos después. Dar un último



Recetus - Gazpacho de la yaya

Tu comunidad de cocina

recetus.com

paso por la batidora para que todo quede bien mezclado.

Cuando esté a nuestro gusto, lo retiraremos en un recipiente preferiblemente de cristal para guardarlo en la nevera y tomarlo bien fresquito.