



Gazpacho de melón

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 1 Ud. de *Melón*
- 1/2 Ud. de *Cebolla*
- 1 Ud. de *Pepino*
- 2 Cucharada(s) de *Aceite de oliva virgen extra*
- *Sal*
- 200 ml de *Agua*
- 1 Cucharada(s) de *Vinagre de vino blanco*

Preparación

Paso 1 - Preparación del melón y pepino

Corta el *melón* por la mitad y retira las semillas. Luego, pela el *melón* y córtalo en trozos pequeños. Pela el *pepino* y córtalo en rodajas. Es importante que el *melón* esté bien maduro para que el gazpacho tenga un sabor dulce y delicioso. Si el *pepino* tiene muchas semillas, puedes quitarlas para que la textura sea más suave.

Paso 2 - Mezcla los ingredientes

En una licuadora o procesador de alimentos, añadiremos los trozos de *melón*, el *pepino* en rodajas, la media *cebolla* picada y el *agua*. Mezcla todo hasta obtener una textura suave. Asegúrate de que no queden trozos grandes de *cebolla* o *pepino*. Si prefieres una textura más fina, puedes pasar la mezcla por un colador.

Paso 3 - Añade el aderezo

Agregaremos el *aceite de oliva virgen extra*, el *vinagre de vino blanco* y la *sal* al gusto. Vuelve a mezclar hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados. Prueba el gazpacho y ajusta la *sal* y el *vinagre* según tu preferencia. Si te gusta más ácido, añade un poco más de *vinagre*.

Paso 4 - Refrigeración

Coloca el gazpacho en un recipiente hermético y déjalo enfriar en el refrigerador durante al menos 2 horas. Este paso es crucial para que los sabores se integren y el gazpacho esté bien frío al momento de servir. Mientras esperas, puedes preparar unos cubitos de hielo para servir el gazpacho bien fresco.

Paso 5 - Servir

Sirve el gazpacho bien frío en vasos o cuencos. Puedes decorarlo con unas rodajas de *pepino* o unas hojas de menta fresca para darle un toque especial. Si quieres, añade un chorrito de



Recetus - Gazpacho de melón

Tu comunidad de cocina

recetus.com

aceite de oliva virgen extra por encima para darle más sabor. Disfruta de esta refrescante sopa fría como entrante en un día caluroso de verano.