



## Gazpacho de sandía

### Ingredientes - Para 8 persona(s)

- 1 kg de *Sandía*
- 1 kg de *Tomate*
- 1 Ud. de *Cebolla*
- 2 Cucharada(s) de *Albahaca*
- 4 Cucharada(s) de *Aceite de oliva*
- 2 Cucharadita(s) de *Sal*
- *Pimienta, negra*

### Preparación

#### Paso 1 - Cortar y sacar pepitas

Cortaremos la sandía pelada, el tomate y la cebolla, a trozos grandes . Les sacaremos a ambos las pepitas. Picaremos la albahaca (*en caso de que no tengamos albahaca fresca podemos usar albahaca en conserva de aceite, es la que yo he usado en esta ocasión*).

#### Paso 2 - Triturar

Ahora trituraremos la sandía , el tomate junto con los demás ingredientes (*albahaca, aceite, sal y pimienta, esta última és opcional*) hasta que quede completamente líquido. Para triturar podéis usar un robot de cocina, o un minipimer o cualquier tipo de batidora trituradora.

#### Paso 3 - Enfriar y servir

Pondremos el gazpacho a la nevera un buen rato para que este bien frío. A la hora de servir, yo suelo añadirle un picadillo de cebolla y pepino, un chorrillo de aceite y unos picatostes, pero es opcional también se puede beber directamente. ¡Que aproveche y a refrescarse!