



# Gazpacho Tradicional

## INGREDIENTES

(Para 4 personas)

- 1kg de tomate maduro
- 1/2 pimiento verde
- 1 pepino fresco
- 1/2 litro de agua mineral
- 3 dientes de ajo pelados
- Una pizca de sal marina sin refinar
- Un chorro de vinagre de vino blanco
- La miga de una rebanada de pan
- 75 ml de aceite de oliva virgen extra

## PARA EMPLATAR

- 2 huevos cocidos pelados
- Una cebolla roja pequeña
- 1 pimiento rojo cortado en dados pequeños
- Cebollino cortado muy finito

## PREPARACIÓN

1. Poned en un bol los tomates pelados y sin el pedúnculo, la mitad del pepino y la mitad del pimiento verde cortados en trozos grandes, los ajos pelados y sin germen y la miga de pan junto con el aceite de oliva, el vinagre, la sal marina y el agua mineral.
2. Triturad con una túrmix hasta conseguir una textura fina y emulsionada. Pasad por el chino y reservad una hora en la nevera para enfriar.
3. Mientras, cortad en trozos pequeños el pepino y el pimiento restantes, los huevos cocidos y la cebolla tierna.
4. Servid el gazpacho bien frío y con los ingredientes del emplatado y unas gotas de aceite de oliva.