



Polo Gazpacho Kids

INGREDIENTES

(Para 4 personas)

1 kg de sandía

1/2 kg de tomate maduro

1 rábano fresco

Un poco de sal marina sin refinar

50 gr de copos de avena finos

50 ml de aceite de oliva virgen extra

Un chorro de vinagre de manzana

1 c.c. de sésamo negro

PARA LA PRESENTACIÓN

Moldes para polos

PREPARACIÓN

1. Poned en un bol la sandía cortada, los tomates pelados y sin el pedúnculo, el rábano, los copos de avena, la sal marina sin refinar y el aceite de oliva virgen extra.
2. Triturad con una túrmix hasta conseguir una textura fina y emulsionada. Pasad por el chino e incorporad el sésamo negro.
3. Rellenad los moldes de polo con el gazpacho y reservad los polos en el congelador durante 1 noche.