

Gazpacho Andaluz

Ingredientes:

- 1 kg de tomates maduros
- 1 pepino
- 1 pimiento verde
- 1 diente de ajo
- 50 ml de aceite de oliva
- 30 ml de vinagre
- Sal al gusto
- Agua fría (si es necesario)

Pasos:

1. Lavar bien los tomates, el pepino y el pimiento.
2. Trocear todas las verduras y ponerlas en el vaso de la batidora.
3. Añadir el diente de ajo, el aceite, el vinagre y la sal.
4. Triturar hasta conseguir una crema fina.
5. Colar para quitar pieles y pepitas.
6. Dejar enfriar en la nevera al menos 1 hora antes de servir.