

GAZPACHO

(Sopa Fría para verano)

INGREDIENTES

100 grs. De pan rallado
800 grs tomates rojos maduros
2 pimientos verdes
1 pepino
2 dientes de ajo
½ taza de aceite de oliva
4 cucharadas de vinagre
1/2 Litro de agua
sal al gusto
2 panes de molde horneados y cortados en daditos.

PREPARACIÓN

Lavar los tomates, pepinos, pimientos, cortar en trozos y ponerlo a la batidora o licuadora y procesar, luego añadir el ajo, el pan rallado, aceite de oliva, vinagre, agua, sal, y continuar procesando hasta que quede líquido. (Opcional pasar por colador), enfriar en la nevera y al servir frío acompañar con los daditos de pan horneado.