

Gazpacho andaluz



Ingredientes:

8 personas.
2 kg. de tomates bien maduros,
1 pimiento,
1 taza de pan mojado,
1 pepino de tamaño medio,
2 ó
3 dientes de ajo,
8 cucharadas de aceite de oliva,
5 cucharadas de vinagre de jerez,
sal,
1 litro de agua.

Preparación:

Para el gazpacho andaluz cortar los tomates por la mitad y ponerlos en un gran cuenco junto con los trozos de pan mojado.

Añadir el pimiento y el pepino cortados y el ajo triturado.

Echar el aceite de oliva y el vinagre de jerez y un poco de sal.

Añadir aprox. 1/2 litro de agua y dejar durante una hora para que tome aliño.

Pasarlo por la batidora hasta obtener una sopa y echarle agua o vinagre al gusto.

Gazpacho andaluz

El gazpacho andaluz se sirve frío y también se puede agregar guarnición, en pequeñas fuentes con dados de pan, pepino troceado, cebolla picada y huevo duro.