

# 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.