

Gazpacho



Ingredientes:

- 1 Kg. de tomates maduros
- 1 pimiento rojo
- 1 pepino
- 2 cebollas medianas
- 1 diente de ajo
- 2 rebanadas de pan frito o bien tostado
- 1 cucharadita de mostaza fuerte
- un chorro de vinagre
- un buen chorro de aceite
- 1 huevo duro

Preparación:

Para el gazpacho, unas horas antes de prepararlos, se ponen en la nevera todos los ingredientes, limpios, peladas las cebollas, pepino y diente de ajo cortados a trocitos para que vayan desprendiendo jugo.

Se reservan el pan y el huevo duro.

Después se tritura todo con la batidora eléctrica y se pasa por un colador fino o bien por el pasapurés.

El gazpacho se sirve claro, como una sopa, bien frío y acompañado con trocitos pequeños de pimiento, pepino, cebolla, pan frito y huevo duro.