

Gazpacho de sandía

Ablandar el pan en agua durante 10 minutos, el tomate y el pimiento se trocea, retira el germen del diente de ajo, después tritura el tomate, pimiento y ajo. Después añade el pan, la sandía sin pipas y el vinagre de Módena, vuelve a batir y sazona al gusto, añade el AOVE y de nuevo, vuelve a batir para emulsionar el aceite. Pasa por un colador para evitar trocitos.



Necesitarás:

- 250 g de sandía
- 250 g de tomate maduro
- 1 diente de ajo
- 100 g de pan duro
- 1 pimiento verde
- Sal
- AOVE
- Vinagre de Módena
- Agua

Esperamos que os guste. 😊