# Gazpacho

NIBBLEDISH CONTRIBUTOR

## Ingredients

- 2 tomates maduros
- 1 pimenton verde
- 1 pimenton rojo
- 1 pepino
- 2 rebanadas de pan añejo. Pueden utilizar el pan francés. Del día anterior mejor.
- 1 diente de ajo.
- Vinagre blanco
- Aceite de Oliva
- Agua fria
- Sal

## Instructions

El gazapcho es una bebida muy consumida en España, es de la región de Andalucía, al parecer es una zona de mucho calor por lo que consumen el gazpacho en epocas de verano bien helado. Personalmente el tomate es uno de mis vegetales preferidos. Incluso a veces suelo comprar jugo de tomate y mezclarlo con un toque de aceite de oliva y pimienta. Queda muy bien. El gazpacho tiene como ingrediente principal el tomate asi que no dude en investigar y prepararlo. La verdad es que me lleve una grata sorpresa. Es increíble!!! Ahi vamos.

Aunque hay una receta básica esta bebida suele prepararse bien a gusto personal. Mas tomate, menos pepino, etc. Lo pueden ir probando y corrigiendo cantidades o sabores.

Primero los tomates. Los partes en cuatro. Luego los pimientos. Utilicen la mitad de

cada uno. Si son muy grandes acortan la cantidad. Los limpian y cortan en trozos. Cebolla. Muy poco, no queremos que quede muy pasado a cebolla por lo tanto para esta cantidad es muy poco lo que se utiliza. Pueden probar con cebollines si lo desean. El pepino a la mitad, lo pelan y nuevamente en trozos. El ajo me encanta asi que le puse un diente completo. Todo trozado? Bueno ahora pasan todo a la juguera. Sin procesar todavía, agregan aceite de oliva, con harto cariño, un poco de agua fria, un chorrito de vinagre y sal. Presionan start y listo. El pan. Aquí hay muchas variantes, gente que lo ralla, otros que lo dejan en agua, incluso se puede freir o tostar. Como prefieran. Yo frei muy poco tiempo las rodajas, quite muy bien el exceso de aceite y quedo con un sabor muy bueno. Si lo quieren más hacia el lado light, remojen el pan, agregan al final vuelven a procesar. Muy sencillo.

Guardan en el refri y servir bien frio en un vaso o como sopa fria. Como sopa, pueden agregar arriba cubitos de pepino, pimenton y tomate.