

Gazpacho



Autor:

DOWN LLEIDA

DOWN TOLEDO

Tiempo: 20 minutos

Dificultad: Fácil

Para: 4 o 5 personas



Preparación

1. Lavamos el pimiento rojo.
2. Quitamos las pepitas.
3. Cortamos el pimiento rojo en trozos pequeños.
4. Lavamos los tomates.
5. Cortamos los tomates en trozos pequeños.
6. Pelamos el diente de ajo.
7. Cortamos el diente de ajo a la mitad.
8. Echamos el tomate, el pimiento y el ajo a un recipiente para triturar.
9. Echamos un chorro de aceite de oliva.
10. Echamos un chorro de vinagre.
11. Echamos un poco de sal.
12. Trituramos todo con la batidora, hasta que sea una crema.
13. Echamos el gazpacho en la jarra.
14. Si queda espeso, añade un poco de agua.
15. Removemos con una cuchara.
16. En verano:
Metemos en la nevera o echamos hielo.

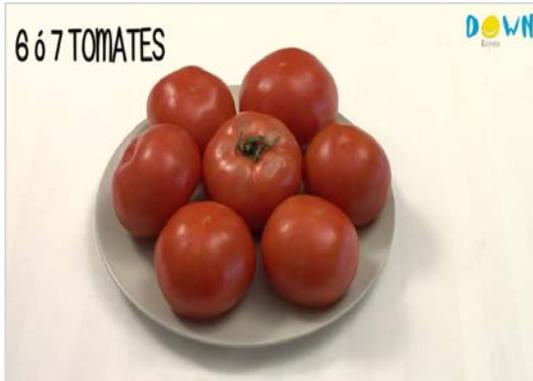
Ingredientes:

- » 6 o 7 tomates
- » Medio pimiento
- » 1 diente de ajo
- » Aceite
- » Vinagre
- » Sal

ANTES DE EMPEZAR A COCINAR DEBEMOS TENER EN CUENTA LO SIGUIENTE:

- Ponerse el delantal
- Tener la cocina limpia
- Lavarnos las manos y secárnoslas
- Preparar los utensilios
- Preparar los ingredientes

Ingredientes



Nota:

- Tenemos que comprar el pimiento rojo entero.
- Tenemos que comprar un ajo entero.

Utensilios

TABLA DE CORTAR



ESCURRIDOR



CUCHILLO Y CUCHARA



RECIPIENTE PARA TRITURAR



BATIDORA



Preparación con imágenes

1



Lavamos el pimiento rojo.

2



Quitamos las pepitas.

3



Cortamos el pimiento rojo
en trozos pequeños.

4



Lavamos los tomates.

5



Cortamos los tomates en trozos pequeños.

6



Pelamos el diente de ajo.

7



Cortamos el diente de ajo a la mitad.

8



Echamos el tomate, el pimiento rojo y el ajo en un recipiente para triturar.

9



Echamos un chorro de aceite de oliva.

100



Echamos un chorro de vinagre.

111



Echamos un poco de sal.

12



Trituramos todo con la batidora hasta que sea una crema.

13



Echamos el gazpacho en la jarra.

14



Si queda espeso, añade un poco de agua

15



Removemos con una cuchara.

16



En verano:
Metemos en la nevera o echamos hielo.