



Gazpacho de sandía

Ingredientes para 4 personas: 2 cucharadas de sal pequeñas, 600g de tomate, 500g de sandía sin piel, 35g de cebolla, 40g de pimiento verde, 1 diente de ajo, 1 cucharada de aceite de oliva y 2 cucharadas de vinagre.

Preparación: Lavar bien los tomates y los pimientos. Pelamos la cebolla y cortamos en trozos pequeños con los tomates y los pimientos, pelamos el ajo, le quitamos el centro y lo troceamos también.

Una vez todo troceado se pone en el vaso de la batidora de la siguiente forma: 1º tomate, 2º cebolla, 3º pimientos y ajo, se bate hasta que quede muy fino y lo pasamos por el colador, se deja aparte y se pone la sandía sin pepitas y sin corteza en el vaso de la batidora junto al aceite, sal y vinagre; ésto se bate hasta que quede totalmente ligado y se mezcla con lo anterior, se mete al frío y listo para comer.

Tiempo de preparación: 40 minutos

Autora de la receta: M^a Carmen Matarán Luna

Supermercado masymas 48 - Villanueva del Arzobispo