

Gazpacho sin “pan”

El gazpacho es una de las sopas frías españolas más conocidas internacionalmente. ¡Y no es para menos! Nos refresca, hidrata, aporta gran cantidad de vitaminas, minerales y está deliciosa. Existen múltiples variaciones y todas ellas riquísimas. En este caso es **apto para celíacos**, ya que en nuestra receta hemos eliminado el pan que se usa tradicionalmente para realizar este plato.

INGREDIENTES:

- 1kg Tomate maduro “pera”
- 100g Pimiento verde
- 100g Pimiento rojo
- 300g Pepino + 100g (guarnición)
- 75g Cebolleta
- 1 Diente de ajo
- 1 Cucharadita sal
- 3 Cucharadas aceite oliva
- 1 Cucharada vinagre de vino blanco
- ½ Cucharadita pimentón dulce (opcional)
- ¼ Cucharadita comino molido (opcional)

4

Raciones



ELABORACIÓN:

1. Lavar las hortalizas y pelar el pepino y cebolleta.
2. Trocear todas las hortalizas, agregar los condimentos (sal, aceite, vinagre, especias) y triturar hasta que se quede fino.
3. Si te molesta las pepitas y la piel del tomate y pimiento, puedes pasarlo por un chino o colador, presionando bien para sacar la mayor cantidad de jugo posible.
4. Servir en cuencos bien frío con tropezones de pepino.