

gazpacho verato



- 1 kg de tomates maduros.
- 1 pimiento verde.
- 1 cebolla.
- 1 diente de ajo.
- Miga de pan.
- Aceite de oliva.
- Vinagre.
- Sal.
- Agua.
- Huevo cocido (opcional).

1. Pelamos los tomates y los picamos junto con el pimiento, la cebolla.
2. El ajo lo majamos en el mortero para no encontrarnos los trozos grandes y quede disuelto en la mezcla. Lo añadimos a los tomates, el pimiento y la cebolla.
3. Añadimos la miga de pan con aceite, sal, y vinagre.
4. Es también el momento de añadir huevo cocido si decides ponérselo. No en todas las casas se hace, pero a mi me encanta como la yema se disuelve y también el color y sabor que aporta. Cuestión de gustos!
5. Añadimos un poco de agua, lo mezclamos todo y lo dejamos reposar unas 2 horas en la nevera para que enfríe y se mezclen los sabores. Si no tenemos 2 horas podemos poner hielo a la hora de servir.
6. Ya tenemos listo nuestro gazpacho verato para tomar.
7. Un truco: si el ajo nos resulta difícil de digerir y no

queremos añadirlo, podemos sustituirlo por aceite aromatizado con el ajo. Para ello, tenemos meter en el aceite unos ajos y dejar que coja aroma.