

# GAZPACHO ANDALUZ

## INGREDIENTES

1 Kg de Tomates  
1 Trozo de pimiento rojo  
1 Diente de ajo  
1 Trozo pequeño de cebolla  
1 Pepino  
 $\frac{1}{2}$  cubilete de aceite  
Sal, vinagre, comino.

## PREPARACIÓN

Ponga todos los ingredientes en el vaso del Thermomix.

Tape el cierre y programe velocidad 4 - 8 - 12 deteniéndose un poco en cada una de ellas, sobre todo en la velocidad 8 dependiendo de los tomates.

A continuación, añada agua al gusto.

Nota: si quiere el gazpacho mas rojo ,añada el aceite una vez triturado todo.