

Libreta: Sopas y Cremas
Creado: 26/03/2018 21:24
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/gazpacho-de-c%c3%b3rdoba.html>

Gazpacho de Córdoba

INGREDIENTES

1/2 kilo de tomate maduro.
1/2 pimiento verde.
1 diente de ajo.
1/2 pepino.
1 Dl. de aceite de oliva.
4 cucharadas de vinagre de vino.
1 rebanada de pan de molde.
Sal fina

PREPARACIÓN

Escalda y pela los tomates e introduce en el vaso de la batidora, añade el pepino pelado y troceado, el pimiento, el ajo y el pan remojado en agua.

Tritura durante unos segundos y añade la sal, el vinagre y el aceite probando para rectificar si fuera preciso.

Pasa por chino a una sopera y deja enfriar durante una hora.

Sirve en tazas individuales acompañando con una guarnición de dados de pan, de pepino, de cebolla, de tomate y de huevo duro.