

## GAZPACHO DE HABAS, ALMENDRAS O PIÑONES

### INGREDIENTES:

3 huevos

$\frac{1}{4}$  litro de aceite

ajos, sal y vinagre

$\frac{1}{2}$  kg de pan blanco

$\frac{1}{2}$  kg de habas, almendras o piñones

### PREPARACIÓN:

Ponemos las habas, las almendras o los piñones en remojo 24 horas antes.

Una vez peladas, las ponemos en el vaso del Thermomix y le añadimos la miga de pan, los huevos, los ajos, un poco de vinagre y un poco de agua.

Ponemos encima de la tapadera del Thermomix el cubilete y los ponemos en marcha en velocidad 5, añadiéndole poco a poco el aceite que iremos poniendo en la tapa, como si hiciéramos mayonesa.

Una vez conseguida la masa, le añadiremos agua al gusto, la sal y el vinagre, removiéndolo con la espátula.

Como guarnición le pondremos daditos de melón, manzana y pasas.

Se sirve muy frío.

NOTA: Es una receta del Restaurante El CHURRASCO de Córdoba. Para el Thermomix-21, poner la mitad de cantidad de ingredientes.