

## GAZPACHO DE MELON

### INGREDIENTES:

1 melón maduro  
1 cebolla pequeña  
1 pimiento rojo  
1 tomate  
25 g de pan  
1 diente de ajo  
1 vaso de aceite de oliva  
1 chorro de vinagre  
sal y pimienta

### PREPARACIÓN:

Se corta el melón longitudinalmente, lo despepitamos y sacamos la chicha.

Pelamos y cortamos todos los ingredientes que haya que pelar y lo ponemos todo en el Thermomix 3 minutos a velocidad 5,7,9 progresivamente.

Terminar de aliñar al gusto.

Se sirve muy frío.

Una vez vaciado el melón (y cortado a lo largo), guardamos una de las mitades para rellenarla con el gazpacho, disponiéndolo en un plato bonito o bien cubierto por una hoja grande (de morera, por ejemplo).

Si sacamos las bolitas de melón con un sacabocados quedaran muy decorativas sobre el gazpacho.

También podemos picar un poco de jamón serrano.