

GAZPACHO DE PIMIENTOS

INGREDIENTES

1 Kg de tomates muy rojos y maduros
200 g aproximadamente de pimiento rojo (1 grandecito)
2 dientes de ajo
30 g de cebolla
100 g de aceite de oliva
Sal y pimienta
1 cucharadita de cominos
1 bandeja de hielos
8 ó 10 hojas de albahaca fresca.

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso todos los ingredientes menos el hielo y triture 30 segundos en velocidad 3 $\frac{1}{2}$.

Añada los hielos y programe 3 minutos en velocidad máxima.

Cuando pare, añada el aceite y mezcle unos segundos en velocidad 2 o con la espátula. Revise la sazón y añada agua si es necesario

NOTA: No se pone vinagre pero, si lo desea, puede añadirselo.