

## GAZPACHO DE REMOLACHA II

### INGREDIENTES:

500 g de remolacha cocidas y envasadas al vacío

1 kg de tomates maduros

2 dientes de ajo

1 vaso de aceite de oliva

2 vasos de agua

vinagre, sal y pimienta negra recién molida

### PREPARACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix los tomates y la remolacha junto con el ajo, triturando a velocidad 5, 7 y 9 progresivamente unos segundos.

Luego poner encima el cubilete y a velocidad 5 añadiendo el aceite que iremos poniendo en la tapa hasta que este bien emulsionado.

Añadir el agua, el vinagre, la sal y la pimienta y remover con la espátula.

Añadir más aceite si fuera necesario.

Servir muy frío, preferentemente en cuencos blancos para que haga contraste con el bello color del gazpacho.