

GAZPACHO



Preparación : 10 min - **Reposo :** 3 h - **Cocción :** - - **Material :** -

Ingredientes : 4 PERSONAS

- 500 g tomates maduros - 1/4 pepino - 1/4 pimiento morrón rojo - 1/2 diente de ajo - 2 c.c aceite de oliva - 1 chorritos de limón - sal, pimienta

1. Lavar las hortalizas.
2. Pelar el pepino. Retirar el pedúnculo y las semillas del pimiento morrón y los pedúnculos de los tomates.
3. Colocar todas las hortalizas cortadas en grandes trozos, y el ajo, en la cuba equipada con la cuchilla de metal y licuar en marcha continua.
4. Sazonar con la sal, la pimienta, el limón y el aceite de oliva. Dar 2-3 pulsaciones y dejar en el frigorífico como mínimo 3 horas antes de servir.

Consejo del chef :

Para un entrante más elaborado, añadir cubitos de hortalizas en el momento de servir. Para realizar la receta para 2 personas, utilizar la cuba pequeña.

CS 5200 XL ■

5200 XL Premium ■