

Ingredientes del Gazpacho Andaluz

- 1 kg de tomates maduros
- 1 pimiento verde
- 1 diente de ajo
- 1 pepino
- 1 molla de pan
- 1 cucharada de sal
- 1/2 vasito de aceite de oliva



- En una cazuela grande, vamos a juntar todos los ingredientes en trocitos aptos para la batidora todos los ingredientes: tomates, pepino, cebolla, ajo, pimiento y pan. Echamos un buen chorro de aceite de oliva, una cuchara grande de sal gorda.
- Enchufar la batidora y con mucho cuidado batimos todos los ingredientes previamente cortados.
- Usamos la batidora durante 4 ó 5 minutos mínimo para asegurarnos de que todos los ingredientes se han pasado perfectamente y no quedan grumos. Aliñamos con vinagre al gusto.
- Preparar otra cazuela (mediana) y la ponemos encima el pasapurés para quitar todos los pellejos del tomate y el pimiento (yo personalmente ahorro este paso y lo comemos en casa tal cual, pero es al gusto). Vertimos posteriormente en la fuente que vamos a servir, rectificamos de sal y vinagre y la dejamos enfriar hasta la hora de servirlo bien frío.