


## Gazpacho Andaluz

1h 30 min 

1   
4 

### Ingredientes

3 rebanadas de pan de molde Pan Carré Schär, 6 tomates grandes maduros, 250 ml de tomate natural triturado, 250 ml de agua fría, 1 diente de ajo, 1 cebolla, 1 pimiento verde, 1 pimiento rojo, 1 pepino, 3 cucharadas de aceite de oliva, 2 cucharadas de zumo de limón o vinagre, sal y pimienta blanca al gusto, 3-4 hojas de albahaca, 2-3 cubitos de hielo

### Preparación

Escalde los tomates brevemente en agua hirviendo, pélelos y córtelos en trozos. Eche en el vaso de la batidora los tomates, el tomate triturado, el agua, media cebolla, el pan cortado en trozos y medio pepino. Bata bien los ingredientes hasta obtener una crema suave y homogénea. Por último, añada el aceite de oliva, el zumo de limón, algo de sal y pimienta blanca. Vierta todo en una sopera y deje enfriar aproximadamente 1 hora en la nevera. Poco antes de servir, corte en trocitos los pimientos, la media cebolla y el medio pepino y póngalos en platitos separados. Ponga la sopera con el gazpacho en la mesa después de añadirle las hojas de albahaca y los cubitos de hielo, ponga también los platitos de las hortalizas. Cada comensal puede añadir al gazpacho las hortalizas que prefiera.

