

Gazpacho con Sandía

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Albahaca: 10 grs

Croutons: c/n

Pepino: 1/2 Unidad

Menta: 10 grs

Apio: 1 vara

Sandía: 300 grs

Tomate: 6 Unidades

Agua: c/n

Chile: 1 Unidad

Rabanitos: 10 Unidades

Ajo: 1 Diente

Morrón Rojo: 1 Unidad

Sal y Pimienta: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Llevar a licuadora tomates en cuartos, cebollas en gajos, *apio* en rodajas, *ajo*, *morrón* en cubos, pepino en rodajas, *chile* picado, hojas de *albahaca*, hojas de *menta*, trozos de **sandía** sin semillas, un chorro de aceite de oliva y agua fría.
- *Condimentar* con sal y pimienta, servir con croutons, hojas de *menta*, *albahaca* y rabanitos en láminas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/gazpacho-con-sandia>