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