Gazpacho de Mango



Tiempo de preparación: 4 Min

Ingredientes

Pan duro: 1 Rodaja
Vinagre de manzana: 2 Cucharada
Kombucha de mango: 1/4 Taza
Pepino: 1 Unidad
Cebolla: 1/4 Unidad
Sal: A gusto
Agua: 1/2 Taza
Aceite de oliva extra virgen: 1/4 Taza
Pimiento rojo: 3 Unidades
Jitomates: 4 Unidades
Ajo: 1 Diente

Ingredientes para servir

Aceite De Oliva: A gusto
Crutones: A gusto

Preparación de la Receta

- Utilizar pan duro o pan de ayer
- Remoja el pan en una taza de agua con el *vinagre* de *manzana*, el aceite de oliva virgen extra, la kombucha de mango avinagrada y sal al gusto
- Corta los pimientos y remueve las semillas y las venas blancas.
- Pela el pepino y corta la mitad y luego en cubos pequeños
- Muele el *jitomate* con la mitad del pepino, los pimientos, la *cebolla* y el *ajo* en la licuadora junto con el pan remojado con todo y el líquido
- Agrega más agua si es necesario para obtener la consistencia adecuada
- Cuela, Sazona con sal al gusto
- Refrigera
- Sirve frío aderezado con cubitos de pepino y decorado con aceite de oliva y crotones.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gazpacho-de-mango