Gazpacho de Remolacha con Queso de Cabra y Kikos

Ingredientes

Remolachas cocidas: 3 Unidades
Queso de Cabra: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Vinagre de manzana: c/n
Maíz frito: 1 Bolsa
Sal: c/n
Tomate perita: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Cortar los tomates de pera en mitades y las remolachas cocidas en cuartos.
- Añadir todo a un vaso de batidora con un chorro de aceite de oliva virgen extra, un chorro de *vinagre* de *manzana*, un chorro de agua y sal al gusto.
- Triturar.
- A continuación, picar una bolsa de maíz frito y desmenuzar un rulo de queso de cabra.
- Servir el **gazpacho** el maíz frito y el queso de cabra por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gazpacho-de-remolacha-con-queso-de-cabra-y-kikos