

# 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>