elGourmet

Gazpacho de sandía

Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Sandía: 200 g
Aceto balsámico: 1 Chorrito
Pimiento rojo: 1/4 Unidad
Ajo: 1 Diente
Pimienta:
Tomate Maduro: 1 Unidad
Aceite de oliva virgen:
Azúcar moreno: 1 cda
Cebolla de verdeo fresca:
Miga de pan de molde:
Sal:

Preparación de la Receta

Para comenzar

cortamos el pimiento en tiras y caramelizamos en una sart&eacute

- N con un poco de aceite y azúcar moreno
- Cuando estén casi listos, añadimos unas gotas de aceto balsámico.
- A continuación, trituramos la **sandía** con el *tomate*, el *ajo* y la miga de pan
- Añadimos sal, pimienta y un chorrito de aceite y batimos hasta que esté todo bien triturado.
- Luego, pasamos por un colador y lo llevamos al frío.
- Mientras tanto, en el vaso de la batidora colocamos unas ramas de *cebolla* de verdeo, aceite y sal
- Trituramos para elaborar un aceite de *cebolla* de verdeo.
- Servimos frío con un hilo de aceite de cebollita de verdeo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gazpacho-de-sandia-2