

# 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 sartén

- 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>