GAZPACHO ANDALUZ

Ingredientes

- 1 lata de tomate entero pelado Dantza 1 Kg
- 1/2 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 50g de pan de hogaza duro
- 1 pimiento verde
- 1 pepino
- 50ml de aceite Arbequina Dantza
- 30g de vinagre de Jerez
- 5g de sal
- Agua fría (según la consistencia deseada)

Para decorar

- Cubitos de cebolla, pepino y pimiento verde (opcional)

Preparación

1. Pelamos el pepino y lo cortamos en trozos grandes.
2. Lavamos el pimiento verde, quitamos las semillas y lo cortamos en trozos grandes.
3. Pelamos la cebolla y el ajo y los troceamos.
4. Ponemos el pan a remojo en un poco de agua durante unos minutos hasta que esté blando. Luego exprimimos el exceso de agua.
5. Abrimos la lata de 1kg de tomate entero pelado Dantza y añadimos todo su contenido a una licuadora o procesador de alimentos junto con el pepino, el pimiento verde, la cebolla, el ajo y el pan.
6. Agregamos el aceite Arbequina Dantza, el vinagre de Jerez y la sal.
7. Licuamos todos los ingredientes hasta obtener una mezcla suave y podemos ir añadiendo agua fría poco a poco hasta alcanzar la consistencia deseada.
8. Pasamos la mezcla por un colador o chino para eliminar los restos de piel y semillas.
9. Guardamos el gazpacho en el frigorífico durante al menos 2 horas antes de servir para que esté bien frío.
10. Si queremos podemos picar en cubitos pequeños un poco más de pepino, pimiento verde y cebolla para usarlos como guarnición.
11. Servimos el gazpacho bien frío en cuencos o vasos, añadimos por encima nuestra guarnición si nos apetece darle un toque de color.... ¡Y listo! Ya podemos disfrutar de esta receta tan fácil, rápida y refrescante ideal para combatir el calor este verano.