

## GAZPACHO DE PIQUILLOS

### Ingredientes

- 1 lata de piquillo de Lodosa Dantza 1/2 Kg 
- 1 lata de tomate entero pelado Dantza 1/2 Kg 
- 1 cebolleta
- 1 rebanada de pan de molde
- 150ml de agua fría
- 1 cucharada de vinagre de Jerez
- 4 cucharadas de aceite Arbequina Dantza 
- Sal
- Pimienta
- Tomillo o romero



### Preparación

1. Ponemos el pan a remojo en 150ml de agua fría durante 10 minutos.
2. Pelamos el pepino y lo cortamos en trozos grandes.
3. Pelamos y troceamos la cebolleta.
4. Abrimos la lata de 1/2 kg de Pimiento del piquillo de Lodosa Dantza y escurrimos.
5. Abrimos la lata de 1/2kg de tomate entero pelado Dantza y añadimos todo su contenido a una licuadora o procesador de alimentos junto con el pepino, los pimientos del piquillo de Lodosa, la cebolleta y el pan con su agua.
6. Agregamos el aceite Arbequina Dantza, el vinagre de Jerez, la sal y la pimienta.
7. Licuamos todos los ingredientes hasta obtener una mezcla suave.
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. Repartimos el gazpacho en vasitos individuales, decoramos con las ramitas de tomillo o romero... ¡Y listo! Ya podemos disfrutar de esta receta tan fácil, rápida y original ideal para consumir gazpacho de una manera diferente.