Mon gaspacho (la recette)
Mi gazpacho (la receta)



Ingredientes

1 kilo de tomates
2 cebollas pequeñas
2 dientes de ajo (o 1, depende de lo que te gusta) ;)
1 pepino pequeño
1 pimiento verde
1 pimiento rojo
3 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharada de vinagre
Sal

Receta

Corta **los tomates** y échalos en el vaso de la batidora (o thermomix, o en una olla y triturar con una batidora de brazo)

Corta **las cebollas** y ponlas en la batidora. Añade también **el ajo.**

Quita el rabo y las semillas de **los pimientos.** Y a la batidora.

Corta **el pepino** y ponlo en el vaso de la batidora.

Añade también **el aceite de oliva, el vinagre** y **la sal.**

Tapa el vaso de la batidora y enciéndela. Espera que **el gazpacho** quede fino.

Ponlo en la nevera y bébelo bien fresquito. ;)

Karim Joutet
Espagnol pas à pas, astuces et conseils d'un prof
www.espagnol-pas-a-pas.fr
Facebook
Twitter