

Gazpacho de Sandía

Receta ideal para Julio

El gazpacho de sandía es un plato sencillo y saludable. Además de estar delicioso, también es un aporte vitamínico impresionante!

¿SECRETO?

Sustituir la mitad del tomate que usaríamos para la receta andaluza por sandía. Además, incluiremos pimiento rojo.

¿Cuándo tomarlo?

Guardadlo en la nevera listo para tomar en cualquier momento. Es ideal como un primer plato o entrante, para la cena o en una comida ligera. Pero también se puede presentar como aperitivo, servido en vasitos pequeños tipo chupito.

Preparación:

1. Pelamos y cortamos la sandía en trozos quitando las pepitas.
2. Lavamos los tomates, quitamos la parte del rabito y los partimos por la mitad. También troceamos el pimiento rojo y pelamos y cortamos el pepino.
3. Añadimos todos los ingredientes anteriores en el bol para batirlos con cebolla, vinagre y sal. Recuerda no añadirle agua: con la que desprende la sandía hay suficiente para la textura!
4. Trituramos todo hasta que la mezcla esté bien fina y añadimos el aceite de oliva poco a poco mientras seguimos batiendo. Esto ayudará a emulsionar la preparación y que no separe el agua del aceite.
5. Si quieres, puedes colar el gazpacho antes de guardarlo en la nevera!