

## Gazpacho express

Para 2-3 personas

### **Ingredientes**

1 kg de tomates maduros  
1 pimiento verde (60-70 gr)  
1 pepino (200-250 gr)  
100 gr de cebolla de fuentes (opcional)  
1-2 dientes de ajo  
3-5 cucharadas de aceite de oliva virgen  
2-6 cucharadas de vinagre  
1 cucharadita de sal

### **Preparación**

1. Lavamos y escurrimos las hortalizas que vamos a utilizar.
2. A los tomates, les quitamos el corazón y sin pelar los añadimos cortados en trozos grandes a un bol grande.
3. El pepino y se puede pelar o no, según gustos. Lo añadimos al bol en rodajas, no es necesario quitar las semillas.
4. El pimiento lo añadimos también en trozos, no importa si pasan semillas.
5. Añadimos la cebolla en trozos y los ajos, que no es necesario ni pelarlos.
6. Aliñamos con el vinagre, aceite y sal, preferiblemente echando poca cantidad y ajustando al final si es necesario.
7. Trituramos todo con la batidora ligeramente y lo pasamos todo por un pasapurés.
8. El gazpacho obtenido está delicioso, queda poco espeso porque hemos quitado semillas y pieles con el pasapurés, así que es ideal para beber.