

Gazpacho de colores

Preparamos la receta 41 sin pepino (gazpacho de tomate) y la receta 30 (gazpacho de remolacha). Además vamos a preparar un gazpacho sólo con pepino como se indica a continuación

Ingredientes

1 kg pepinos
1 pimiento verde (60-70 gr) (opcional)
1-2 dientes de ajo
3-5 cucharadas de aceite de oliva virgen
2-6 cucharadas de vinagre
1 cucharadita de sal
1 huevo duro (opcional)

Preparación

1. Lavamos las hortalizas y escurrimos.
2. Si no vamos a pasar el gazpacho por pasapurés, retiraremos las semillas del pepino y del pimiento, los cortamos en trozos y añadimos a un bol.
3. Pelamos y añadimos el ajo troceado y trituramos todo.
4. Si lo preferimos más líquido, no es necesario quitar las semillas, cortamos en trozos más pequeños y lo pasaremos por un pasapurés.
5. Aliñamos con el vinagre, aceite y sal.
6. Ya tenemos el gazpacho de pepino listo.
7. Servimos en vasos de cristal preferiblemente, añadiendo los tres tipos de gazpacho (tomate, remolacha y pepino) por separado y sin mezclar, para que se diferencien los colores.
8. Por encima rallaremos un huevo duro y a disfrutar, cada cucharada es diferente!