

GAZPACHO ANDALUZ

Ingredientes:

- Tomates, 1 Kg.
- Pepinos, 200 gr.
- Pimientos verdes, 150 gr.
- Ajo, 1 diente
- Pan, 1 rebanada
- Aceite de oliva virgen, 1 dl.
- Sal
- Vinagre
- Orégano, una pizca



Elaboración:

- *Lavar y pelar las verduras*
- *Cortar en trozos regulares todas juntas*
- *Añadir el pan remojado, y el aliño además de 1 dl de agua, pasar por turmix y colador chino.*
- *Se puede servir con primer plato o como postre pero siempre bien frío.*
- *Para servir guarnecer en recipiente al lado que contenga bouquet de tomate, pepino, pimiento, y pan cortado a cuadrillos. Actualmente se ha puesto de moda ponerle también cuadrillos de jamón serrano y huevo duro, pero esta es realmente guarnición para el salmorejo.*