

Fácil y delicioso Gazpacho de Loren

de www.demariella.com

Ingredientes

1k – 2lbs (alrededor de 8 tomates) Tomate perita pelados

½ Cucharada de Ajo picado

50gr – 1.75oz (aprox. 3 cucharadas de sopa) Locote verde

40gr – 1.41oz (aprox. 2 cucharadas de sopa) Cebolla peladas y cortadas

70gr – 2.47oz (aprox. ½ taza) Pepino pelado, dejando la piel a un cuarto del mismo.

30gr – 1.06oz (aprox. 2.5 cucharadas de sopa) Vinagre Blanco

½ Taza Agua

Sal

50gr – 1.75oz (aprox. ¼ taza) Aceite de Oliva

Antes de seguir quiero aclarar que mi recomendación es siempre pesar los ingredientes, pero reconozco que hay veces que en el apuro uno quiere solamente juntar los ingredientes de una manera rápida y sin pensar mucho, razón por la cual incluyo entre paréntesis la cantidad aproximada de cada ingrediente.

En el vaso de la licuadora, combinar todos los ingredientes menos el aceite de oliva, licuar bien por 1 minuto.

Con cuidado abrir el pequeño orificio en la tapa de la licuadora, e ir incorporando el aceite de oliva lentamente.

Licuar por unos 15 o 20 segundos mas y ya esta! Enfriar en la heladera por dos horas aprox. antes de servir. Debe estar bien frío para servirlo. A mi personalmente me gusta servirlo con ciertas opciones alrededor como ser croutones o huevo duro picado, panceta frita cortadita o locotes, este es el momento de dejar volar la imaginación! Escribanme con que opciones sirvieron! Salen 4 -6 porciones.