



GAZPACHO DE PIMIENTOS ASADOS

INGREDIENTES

- 1 caja de pimientos asados
- 2 dientes de ajo
- 2 rebanadas de pan
- 10 gramos de orégano fresco
- 1 - 2 cucharadas de vinagre vino blanco
- 2 - 3 cucharadas de aceite de oliva

EXPLICACIÓN

Corta las rebanadas de pan en cuadritos. Pica el ajo.

Tritura los pimientos con líquido, ajo, cuadritos de pan y 1 cucharada de orégano en una licuadora.

Añade el vinagre vino blanco y el aceite de oliva, 350 mililitro de agua y algo pimienta.

Mezcla todos hasta una sopa suave y cremosa.

Sirve la sopa en una jarra y deja enfriarse en el frigorífico en 2 - 3 horas.

Condimenta la sopa fría nueva con pimienta y sirve en vasos.

Guarnece con hojas de orégano.

ENTREMESES

4 PERSONAS

TIEMPO: 10 MINUTOS + 2 - 3

HORAS ENFRIAR

MIRA MÁS EN:

LA
COMIDA
Deliciosa

