

Gazpacho a la antigua



INGREDIENTES PRINCIPALES

- 1 kilo de tomates de pera
- ½ cebolla
- 1 pimiento verde de cuerno
- 1 pimiento rojo
- 1 pepino
- 1 trozo de pan de víspera
- Hielo picado
- 2 dientes de ajo
- ½ cucharadita de cominos
- 2-3 cucharadas de vinagre
- 6-8 cucharadas de aceite de oliva
- Sal

Descripción

Pela y corta en dados el tomate. Guarda en un taper en la nevera para que se enfríe. Pasada una hora, trocea la cebolla y reserva en un recipiente amplio. Parte también los pimientos y reserva junto a la cebolla. Pela, corta en trozos el pepino y reserva con lo anterior. Trocea el pan y añade. Incorpora el tomate frío.

Machaca los ajos pelados con los cominos y la sal. Cubre con agua muy fría y adereza con el majado de ajo. Añade el aceite y el vinagre y rectifica el punto de sal. Guarda en la nevera.