

## **Gaspacho Andaluz**



Ingredientes: 12 fatia de pão  
6 unidade de tomates maduros  
1 unidade de pepino  
4 colher de sopa de azeite  
1 litro de água  
2 unidade de alho  
3 colher de sopa de vinagre  
1 unidade de pimento verde  
0 totaste de sal & pimenta  
0 totaste de gelo

### Instruções de preparação:

Corte o pão, os tomates e um pepino em pequenos pedaços e junte-lhes o azeite e a água. Deixe macerar durante 1 hora. Em seguida, reduza tudo a puré e tempere com sal e pimenta. À parte, esmague o alho num almoriz e junte-lhe o preparado, assim como o vinagre e vários cubos de gelo. Reserve no frigorífico durante 1 hora. Finalmente, corte o pepino e o restante pepino e sirva-os a acompanhar o gaspacho que deverá ser servido frio.

Sugestões Adicionais: