

Gazpacho Andaluz tradicional



Ingredientes

Para 6 personas

- Tomate pera **1 kg**
- Pimiento verde italiano **1**
- Pepino **1**
- Dientes de ajo **2**
- Aceite de oliva virgen extra **50 ml**
- Pan de hogaza duro **50 g**
- Agua **250 ml**
- Sal **5 g**
- Vinagre de Jerez **30 ml**

Cómo hacer gazpacho Andaluz tradicional

Dificultad: Media

- **Tiempo total**15 m
- **Elaboración**15 m
- **Reposo**1 h

Como os digo, en esto de los gazpachos la cosa va en gustos. Aunque en mi familia, **jamás se perdona añadir cebolla o pimiento rojo** a un gazpacho, la cebolla a veces se puede consentir muy picadita como guarnición -no dentro de los ingredientes triturados-, pero este punto será seguramente controvertido porque en otras casas se hará con cebolla siempre. Lo dejo a vuestro criterio.

Lo del pimiento rojo es más delicado, puesto que siempre que se hacen gazpachos andaluces **se debe hacer con pimiento verde** que aporta un sabor peculiar que no encaja con el dulce del pimiento rojo carnosos. Digo lo mismo. Habrá casas donde se suele hacer con pimiento rojo, pues de acuerdo, pero si queréis hacerme caso, probad con mi receta y dejad el pimiento rojo para otros platos deliciosos como la ensalada de pimientos.

Troceamos todos los ingredientes indicados **en la proporción que os he puesto** y añadimos 50 ml de [aceite](#) de oliva, 250 ml de agua de la nevera y 50 ml de vinagre de Jerez, triturando todo en la batidora de vaso o Turmix. No es necesario pelar los [tomates](#) o los

pimientos porque luego lo vamos a pasar por el colador fino.

Si tenéis un **robot tipo Thermomix** podéis poner todos los ingredientes en el vaso y triturarlos a máxima velocidad durante 4 minutos para obtener una textura perfecta. Una vez triturado, pasamos el gazpacho resultante por el **colador fino**, apretando con un cucharón para que quede una crema sin pieles ni semillas y lo metemos en la nevera un par de horas para que enfríe bien.

