

**Lee la siguiente receta para hacer “Gazpacho español” y después contesta las preguntas.**

**-RECETA DEL GAZPACHO-**

Receta para 4 personas

**Ingredientes**

- Seis tomates maduros grandes
- Dos pimientos verdes
- Un pimiento rojo
- Un pepino
- Una cebolla grande y un diente de ajo (opcional)
- Dos rebanadas de pan del día anterior sin la corteza
- Sal, aceite de oliva y vinagre



Image Source: [lacocinadebender.com](http://lacocinadebender.com)

**Preparación**

Tiempo de preparación 20 minutos

**Preparación**

Tiempo de preparación 20 minutos

1. Remojar las rebanadas de pan en una mezcla de agua, un poco de sal y aceite.
2. Cortar los tomates, los pimientos, el pepino, la cebolla y el ajo. Quitar las semillas de los tomates, de los pimientos y del pepino. Mezclar todos los ingredientes.
3. En la licuadora, poner la mezcla de ingredientes anterior con un poco de agua. Triturar hasta conseguir una crema.

**4.** Añadir el pan con el agua, el vinagre y la sal. Batir nuevamente hasta conseguir que todo esté bien triturado y emulsionado.

**5.** Añadir agua fría al gusto y mezclar bien. Comprobar el punto de sal y vinagre.

**6.** Pasar la mezcla por un colador para eliminar la piel del tomate y de los pimientos, ya que ésta queda flotando y es muy desagradable al paladar.

**7.** Añadir más agua si es necesario. Tiene que quedar una textura de crema líquida.

**8.** Llevar el Gazpacho a la nevera hasta conseguir la temperatura deseada.

**9.** En el momento de servir rociar con un chorrito de aceite de oliva.

**10.** Se sirve con una guarnición de pepino crudo cortado en dados, cuadraditos de pan tostado, pimiento cortado en cuadraditos y cebolla picada. Cada elemento en un platito aparte para que los comensales puedan servirse a su gusto.

→ Escribe si cada afirmación es **verdadera o falsa**

- Son siempre necesarios la cebolla y el ajo.
- Son necesarias dos rebanadas de pan fresco.
- Se lleva mucho tiempo en preparar esta receta.
- Hay que poner los tomates y pimientos enteros en la licuadora.
- Hay que pasar la mezcla por un colador para eliminar residuos de las verduras.
- El Gazpacho debe servirse a temperatura ambiente.
- Los cuadritos de pimientos, pan y cebolla van al gusto de cada persona.
- Con esta receta pueden comer 5 personas.
- Hay que echar un poco de aceite de girasol al servirlo
- En 10 minutos está listo el gazpacho