

RECETA DE GAZPACHO

Con la llegada del verano, en casa siempre hacemos una bebida que es muy fresquita y saludable: gazpacho. La receta es la siguiente:

INGREDIENTES



1 kilo de tomates.



2 pimientos verdes.



2 pepinos.



2 dientes de ajo.



50 mililitros de aceite de oliva virgen extra (AOVE).



250 mililitros de agua.



30 mililitros de vinagre.



5 gramos de sal.

PROCEDIMIENTO

1. Se lavan muy bien los tomates, pimientos y pepinos.
2. Se pelan los tomates y pepinos.
3. Se trocean los tomates, pepinos y pimientos.
4. Se juntan todos los ingredientes en un bol grande.
5. Trituramos todo junto.
6. Una vez triturado, lo pasamos por un colador.
7. Lo metemos en el frigorífico para poder tomarlo fresquito.

PREGUNTAS

¿De qué es la receta?

¿Qué cantidad de tomates se necesitan?

¿Cuántos pimientos se necesitan?

¿Cuántos pepinos se necesitan?

¿Qué es el AOVE?

¿Cuál es el primer paso que es muy importante?

¿Dónde se mete una vez que lo hemos hecho?

