

Calor, calor, calor, qué calor!!

¡Sí!

Si quieres un plato elegante y  
muy refrescante

..... gazpacho yo te explico  
cómo se hace

¡Vamos nena que me lo quitan de las  
manos!

¡Al rico gazpacho, al rico gazpacho!

Pepino a 1 euro, pepino español!

Tomates maduros bien hermosos y  
muy jugosos

El pimiento, rojo y ....., un pepino y  
de ajo un diente.

..... le cebolla, sólo el corazón  
y algo de pan duro del día anterior

Aceite de oliva y un poco de sal y en  
veinte minutos te lo puedes jalar  
Typical Spanish, Typical Spanish,  
Typical Spanish,

Y cuesta muy poco money

Gazpacho, gazpacho, gazpacho,  
gazpacho

Pon en remojo las rebanadas de  
pan del día anterior

Con el vinagre y con el aceite lo  
podrás..... mejor

Y un poco de sal, no debe faltar para gazpacho

que el gazpacho esté sensacional

Tienes que ..... luego trocear,  
tomate, pepino, cebolla y lo demás  
Y ahora metemos todo esto en la  
batidora

Con agua, ....

..... y añadimos también vinagre

Typical Spanish, Typical Spanish,

Typical Spanish,

Y cuesta muy poco money

Gazpacho, gazpacho, gazpacho,  
gazpacho

Para ..... del pimiento usamos  
el pasapurés

Porque si intentas pelarlo fresco es  
muy difícil de hacer

Ponle guarnición, pepino cortao y unos  
cuadraditos de pan tostao

Pimiento también, cebolla quizás eso  
lo decide el comensal

¡Cómo cocina la ogra, sí señor!

sí, sí

Calorrrrrrrrr!!!!

Typical Spanish, Typical Spanish,  
Typical Spanish,

Y cuesta muy poco money

Gazpacho, gazpacho, gazpacho,  
gazpacho