

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

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
cuadrados 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