

Receta del verdadero gazpacho andaluz...

Ideal de tapas...

Para unas 10 personas



Dificultad: Media

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



El gazpacho andaluz es, indudablemente, uno de los platos más típicos de la cocina española.

Cuando viene el calor también me gusta mucho la receta del gazpacho andaluz tradicional que aprendí a preparar hace muchos años con la receta de mi familia paterna.

Ingredientes

- ☐ 1kg de tomates bien maduros
- ☐ 1 pimiento verde
- ☐ 1 pepino
- ☐ 2 dientes de ajo
- ☐ Sal y pimienta
- ☐ 50ml de aceite de oliva virgen extra
- ☐ 250ml de agua
- ☐ Sal y pimienta
- ☐ Pan dura (unos 50g)
- ☐ 30ml de vinagre de Jerez

Utensilios

- ☐ 1 cuchillo
- ☐ 1 cuenco
- ☐ 1 tenedor o triturador manual
- ☐ 1 recipiente de presentación
- ☐ 1 cuchara - 1 cucharón
- ☐ 1 robot de cocina
- ☐ 1 vaso dosificador
- ☐ 1 colador fino

(jamás se perdona añadir cebolla o pimiento rojo a un gazpacho)

¿ Cómo hacer gazpacho andaluz tradicional ?

Primero, limpia bien los [alimentos](#) de la receta.

Luego, corta en trozos todos los ingredientes indicados y pon en un cuenco y añade [aceite](#) de oliva, [agua](#) y [vinagre](#) de Jerez, tienes que triturarlo todo en el cuenco.

Después, hace falta agregar la mezcla en el robot de cocina.

A continuación, pon en marcha el robot. No hagas funcionar el robot mucho tiempo.

No es necesario que peles los [tomates](#) ni los [pimientos](#) porque luego lo vas a pasar por el colador fino.

Una vez triturado y liquido, pasa el gazpacho resultante por el colador fino, apretando con un cucharón para que quede una crema [sin pieles ni semillas](#).

Metelo en la nevera un par de horas para que enfríe bien.

Antes de servir, prepara el pan tostado.

*(Para disfrutar de la **receta de gazpacho andaluz tradicional**, es conveniente que dejes enfriar bien el gazpacho, dejándolo un par de horas en la nevera, teniendo la precaución de cubrirlo con un film de cocina para que no se oxide ni pierda sus vitaminas.)*

Anímate a probar otra rica variante, el [gazpacho de sandía](#).

¿ Pero qué es la sandía ?

a)



b)



c)



Para acompañar el gazpacho andaluz tradicional recuerda que **no tienes que añadir hielo** como hacen en algunos chiringuitos porque te quedará excesivamente aguado, así que calcula para hacer el gazpacho con tiempo para que cuando lo llevas a la mesa esté bien frío.

Acompaña con unos [picatostes](#) de pan frito.

Otra opción : Corta los ingredientes del gazpacho en trocitos muy pequeños para ponerlos en el gazpacho.

