

Gazpacho andaluz



Ingredientes

$\frac{3}{4}$ Kg de tomates maduros
1 pepino
1 pimiento rojo
 $\frac{1}{2}$ cebolla
1 diente de ajo
100 gramos de miga de pan
Agua, sal vinagre y aceite.

Preparación

Se remoja el pan en agua.

Se troce toda la verdura.

Se pone el pan y la verdura en un recipiente y se bate.

Se añade agua al gusto, para que quede más o menos espeso).

Se añade la sal, el aceite y el vinagre y se pone a enfriar.

Se sirve con pimiento, pepino, tomate, cebolla a dados, más picatostes (dados de pan duro fritos).