

# Gazpachuelo majete anaranjado



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Si se quiere se puede sustituir el yogur por mahonesa.

## Descripción:

Ideal para tostarse al sol.

## Ingredientes para 4 personas :

- 400 g. de Zanahorias
- 3 Rabanitos
- 1 Limón
- 1 Pimiento verde
- 100 g. de Judías verdes
- 4 cucharadas de Aceite de oliva
- Sal
- 4 cucharadas de Yogur natural

## Preparación:

### Paso 1

Pelamos las zanahorias y las cortamos en trocitos; las cocemos en un litro agua hirviendo con sal hasta que estén tiernas. Las trituramos con el agua hasta obtener una crema finita y añadimos el yogur, el zumo del limón y el aceite; echamos más sal si fuera necesario. Escaldamos el resto de verduras cortaditas unos 5 minutos y servimos el gazpacho muy frío con las verduritas por encima.