

**Creador:** Paco Llull **Recetizador:** Carmen\_1983



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Muy económico

## **Descripción:**

Sano y refrescante, ¡ideal para combatir el calor del verano!

## **Ingredientes para 4 personas :**

- 1 Kg. de tomates rojos bien maduros
- 1 pepino
- Media cebolla
- 1 pimiento verde
- 1 diente de ajo
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen Carbonell
- Vinagre de manzana
- 1 cucharadita de sal

## **Preparación:**

### **Paso 1**

*Lavar los tomates y el pimiento, quitándole las pepitas y el rabillo.*

### **Paso 2**

*Trocear la cebolla y pelar el pepino. Juntarlo todo junto con el diente de ajo en un bol adecuado, y tritularlo todo con la batidora.*

### **Paso 3**

*Añadir la sal, la vinagre y el aceite.*

### **Paso 4**

*Volver a batir hasta que quede una salsa homogénea sin grumos. ¡Ya está listo para servir!*

### **Paso 5**

*Si queda muy espeso, puedes añadirle un poco de agua fría para aligerarlo.*