

# Gazpacho de sandía a la albahaca



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

**Creador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegana

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 1 sandía
- 1 pepino
- 3 tomates
- 1/2 cebolla
- 50 g de albahaca
- 2 dl de aceite de oliva
- Pimienta en grano
- Sal

**Preparación:**

## **Paso 1**

*Cortar la sandía por la mitad y, con ayuda de un sacabocados, ir sacando unos trozos para luego decorar. Cortar en trozos el resto de la carne de la sandía y retirar todas las pepitas. Pelar y cortar en trozos la cebolla, el pepino y los tomates. Poner en un vaso triturador y pasar por la batidora hasta lograr un triturado completo. Añadir 1 dl de aceite de oliva, salpimentar; reservar. Triturar el resto de los ingredientes. Meter en la nevera. Machacar el otro aceite con la albahaca hasta conseguir un aceite verde. Añadir hielo al gazpacho y decorar con el aceite verde y hojas de albahaca.*