

Gazpachuelo majete anaranjado



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** consuelo ruso m



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.