

Gaspacho de sandía a la albahaca



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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Mali Diaz Orteg



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.