

Creador: Paco Llull **Recetizador:** Cristina Terrón



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.