

# Recetario

## GAZPACHO CASERO

### INGREDIENTES:

1kg de tomate maduro tipo pera  
1 pimiento verde  
1 diente de ajo  
1/2 pepino  
1 chorrito de aceite de oliva  
2 cucharas de vinagre de vino  
2 rebanadas de pan de molde  
Sal  
1 huevo  
2 lonchas de jamón serrano



### PASO A PASO:

Cocemos el huevo.  
Ponemos una rebanada de pan en agua.  
Pelamos y cortamos el pepino.  
Cortamos el pimiento en trozos.  
Escaldamos y pelamos los tomates.  
Metemos en el vaso de la batidora el tomate el pepino y el pimiento lo trituramos.  
A continuación echamos el pan de molde remojado, el ajo y volvemos a triturar.  
Luego añadimos sal vinagre y aceite y se vuelve a triturar hasta que quede como una crema.  
Se mete a enfriar una hora.  
Cortamos el pan en dados y freímos.

### Presentación:

En un bol ponemos el gazpacho le añadimos el huevo cocido, el pan frito y el jamón serrano.

