

<div style="margin-top: 20px; width: 660px; background: #c9c9c9; height: 336px; padding: 15px;"></div>
 <p>Ingredientes para 8 - 10 personas:</p> <p>1kg de tomates maduros
400 gr de pepinos
400 g de pimientos verdes
200 g de cebolla, 2 ajos
2 pimientos del piquillo
200 g de pan
1/2 dl de aceite de oliva virgen extra
1/4 de vinagre de jerez
sal y agua fr\diamond o cubitos de hielo.

Elaboraci\diamond:</p> <p>Primero limpiaremos y cortaremos en dados todos los ingredientes, los tomates, los pepinos (quitando los culos) los pimientos verdes, los ajos ligeramente majados con la sal y la cebolla.

Si el pan que hab\diamonds cogido es duro, pod\diamonds ponerlo en remojo con el aceite y el vinagre y un poco de agua para que ablande y as\diamondpoder cortarlo mejor. Una vez cortado lo a\diamondd\diamond a las verduras ya troceadas. Dejar este preparado un d\diamond en la nevera bien mezclado.

Al d\diamond siguiente, le a\diamondd\diamond un poco de agua y tritur\diamonds, comprobando en todo momento el punto de sal, vinagre, aceite y agua y si es preciso a\diamonddir para rectificar. Una vez triturado todo, lo pasamos por el chino para quitar todos los grumos que se hacen poco apetecibles al gusto.

Por \diamondltimo solo queda preparar la guarnici\diamond del gazpacho casero. Consiste en las mismas verduras que hemos utilizado pero cortadas en peque\diamondto.

El gazpacho es ideal como primer plato, tomar bien frio para saborear mejor todo su esplendor.</p>