

Gazpacho



Tiempo de preparación: 10 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (2 personas)

- Tomate escurrido 500g 200 gr
- **Ingredientes**
 - Aceite de oliva virgen extra c. s.
 - Agua 50 ml
 - Anchoas del Cantábrico en aceite 4
 - Cebolla 20 gr
 - Huevos 1
 - Orégano c. s.
 - Pepino 25 gr
 - Pimiento 50 gr
 - Sal c. s.
 - Zanahoria, apio y rabanito para decorar

Para esta receta hemos usado:



Preparación

1. Cocer el huevo en agua hirviendo durante unos 8 minutos.
2. Pelar el pepino y la cebolla; pelar el pimiento y eliminar las semillas y los filamentos blancos.
3. Cortar las verduras, ponerlas en una batidora de mano, añadir sal, pimienta, un hilo de aceite, **ePomi tomate escurrido** y el agua y batir todo durante 1 minuto aproximadamente.
4. Cortar el rabanito en rodajas y preparar algunas tiras de apio y pimiento.
5. Quitar la cáscara del huevo y cortarlo a la mitad.
6. Verter el batido de tomate en los platos individuales, colocar medio huevo y las tiras y las rodajas de verduras y completar con las anchoas y las hojitas de orégano.