

# Gazpacho

## Ingredientes

**Receta para 6 personas :** 600 g de tomates frescos • 1 cebolla grande • 2 dientes de ajo • 1 pimiento morrón rojo • ½ pepino • ½ cucharita café de azúcar granulado  
• 3 cucharas grandes de aceite de oliva • 3 cucharas grandes de vinagre balsámico  
• sal, pimienta • 20 cl de agua • Unas gotas de tabasco

## Preparación

Pelar y lavar los tomates.

Lavar el pimiento morrón y el pepino.

Picar los tomates, el pimiento morrón y el pepino con el triturador.

Incorporar una cucharita café de azúcar, el aceite de oliva, el vinagre balsámico, el agua y unas gotas de tabasco.

## Sugerencia del Chef

Con el corta-hortalizas CL 50 Gourmet, cortar en brunoise de 2x2x2 mm el pepino restante y decorar el gazpacho con estos dados. También se puede sustituir el pimiento morrón por melón.

