

GAZPACHO DE SANDÍA Y ESPINACAS

Ingredientes



- 150 g. de Espinaca El Huertico ⓘ
- 500 g. de sandía
- 3 tomates maduros
- ½ pepino
- ½ pimiento verde
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada de vinagre
- Sal al gusto
- Agua fría (opcional, para ajustar la textura)
- Hielo (opcional, para servir bien frío)

Preparación

1. Lava bien los tomates, el pepino y el pimiento verde.
2. Retira la corteza y las pepitas de la sandía.
3. Pela el pepino y corta todos los ingredientes en trozos.
4. Introduce en el vaso de la batidora la sandía, los tomates, el pepino, el pimiento verde y las espinacas. Añade el aceite de oliva virgen extra, el vinagre y una pizca de sal.
5. Tritura durante varios minutos hasta obtener un gazpacho suave y homogéneo. Si lo prefieres más ligero, añade un poco de agua muy fría y vuelve a batir.
6. Guarda el gazpacho en el frigorífico durante al menos una hora para que esté bien frío. También puedes añadir unos cubitos de hielo justo antes de servir.
7. Sirve el gazpacho bien frío y decora con unos dados de sandía, unas hojas de espinaca fresca El Huertico y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

Lo de Siempre Como Nunca