



Gazpacho de remolacha

1 kg de tomates maduros.

100 gr de remolacha. Puede ser cruda o ya cocida.

1/2 cebolla dulce.

1 diente de ajo.

1/2 pepino.

2 cucharadas de vinagre de vino blanco.

Agua fría.

Aceite de oliva al gusto (yo suelo añadirle 2-3 cucharadas).

Sal.

1- Si la remolacha está cruda, en una cazuela ponemos agua a hervir con un poco de sal. Lavamos la remolacha y cortamos las hojas dejando un poco de tallo. La ponemos en la cazuela durante 45 minutos aproximadamente, hasta que la pinchemos y esté tierna. Quitamos el agua, dejamos enfriar y la pelamos.

2. Lavamos, pelamos y partimos el tomate, el pepino, la cebolla dulce y el ajo.

3. Lo ponemos poco a poco todo en la batidora de vaso junto con la remolacha partida y medio vaso de agua. Trituramos añadiendo sal, vinagre y aceite al gusto.

4. Lo metemos en la nevera unas horas hasta que este bien frito. Si quieres acelerar el proceso en lugar de agua puedes añadir cubitos de hielo.

5. Nosotros lo hemos acompañado con queso mozzarella y pan tostado