



## Gazpacho de melón

Para 4 personas:

1 Melón  
Diente de ajo (muy pequeño)  
1/2 Cebolla dulce  
1/2 Pimiento verde  
1/2 Pepino  
Pan de molde (1 rebanada aprox.)  
Aceite de oliva virgen extra  
Sal y pimienta blanca molida

1- Lavamos las hortalizas, pelamos el ajo, la cebolla dulce y el pimiento

2- Quitamos el germen del ajo para que tenga un sabor más suave y no repita. Retiramos las simientes del pepino

3- Partimos en trozos el melón, la cebolla dulce, el pepino, el pimiento y el pan.  
El gazpacho se puede hacer sin añadir pan, dependerá de la textura que se desee.

4- Ponemos todo en el vaso de una batidora, sal-pimentamos y trituramos. Añadimos aceite de oliva virgen y batimos hasta obtener una mezcla de la textura deseada.

Metemos en la nevera y servimos frío. Se puede acompañar de trozos de jamón serrano, de verduras o picatostes.