

# GASPACHO ANDALUZ



## CONFEÇÃO

1. Descasque o alho, a cebola e o pepino e corte-os grosseiramente. Lave os pimentos, retire as sementes e corte-os em cubos. Corte grosseiramente os tomates.
2. Coloque os legumes, o miolo de pão, o azeite, o vinagre de xerez e 60 cl de água fria na taça com a lâmina picadora. Junte as folhas de manjeriço e misture na velocidade 12 durante 3 min.
3. Tempere com sal e misture uma última vez na velocidade 12 durante 30 seg. Sirva frio.

## INGREDIENTES

- 500 G TOMATE
- 1 DENTE DE ALHO
- 1 CEBOLA
- 80 G PEPINO
- 100 G PIMENTO VERMELHO
- 200 G PIMENTO VERDE
- 70 G MIOLO DE PÃO
- 2 C. DE SOPA DE VINAGRE DE XEREZ
- 15 CL AZEITE
- 10 FOLHAS DE MANJERICÃO
- SAL