

cocina

GAZPACHO ANDALUZ

INGREDIENTES Y CANTIDADES (PARA 6 PERSONAS).

Tomates:	1 kg
Pimientos verdes:	1 pieza
Pepinos:	1 pieza
Ajo:	2 dientes
Aceite:	5 cucharadas
Vinagre:	2 cucharadas
Miga de pan:	150 gramos

MODO DE HACERLO

En un cuenco se pone el pan a remojar. El tomate, el pimiento y el pepino se trituran en una máquina trituradora hasta que se haga un puré fino. A continuación, se cuela todo muy bien y se pasa a otro recipiente. Se tritura después el ajo con el pan remojado, el vinagre y el aceite y se añade a la mezcla anterior. Cuando se ha mezclado todo se añade un poquito de agua para que quede como una sopa y la sal necesaria.

La sopa final se enfría en la nevera o se añaden cubitos de hielo para que esté muy frío.

Se puede servir acompañado de unos cuencos con trocitos de pan, de tomate, de pepino, de cebolla y de pimiento, para que cada uno se añada a su gusto.

Nuevo, Innovador, Comunicativo. Para adultos y adolescentes. Niveles A1-B2+

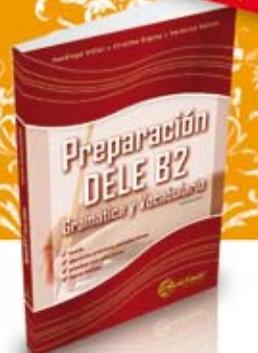


Material complementario:

- Guía didáctica para todo los niveles
- CD para el aula
- DVD para el ¡Vamos más alto!
- Lectura adaptada al ¡Vamos! 1, 'Misterio de familia'.

Mundo Español
ediciones
info@mundoespanol.es

Novedad



Ideal para la preparación de la prueba Gramática y Vocabulario del DELE Intermedio.