Sopa fresca gazpacho

Ingredientes:

- 8 piezas de jitomate bola o saladet maduras, sin piel y sin semillas.
- 4 ramitas de apio sin piel.
- 4 cucharadas de pepino criollo.
- 1 pza. de pepino criollo.
- 1 ajo chico asado
- 1 cebollita de cambray asada y sin rabo
- 1 pimiento morrón rojo asado
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- Salsa picante tabasco al gusto.
- ½ taza de vinagre de vino.
- 4 tazas de hielo.
- 2 cucharadas de vinagre de vino blanco.

Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Escalfa los jitomates haciendo un corte en forma de cruz en el cóncavo y sumerge en agua caliente con cuidado de no quemarte. Retira la piel y las semillas. Al morrón, también retírale las semillas y las venas, después ásalo hasta que se le noten partes negritas, haz lo mismo con la cebollita y el ajo.

Pica finamente el pepino criollo. Enseguida toma el apio y retírale la fibra para después cortarlo en bastoncitos.

Licua muy bien los jitomates y el morrón por unos 3 minutos a velocidad alta y añade el vinagre y el aceite. Sazona con la salsa sin dejar de licuar y añade los hielos, sal pimienta y rectifica nuevamente el sabor. Así de fácil es hacer el gazpacho. Ya solo tienes que servirlo en un plato y decorarlo con la ramita de apio y el pepino baby en cubitos