

# Gazpacho Andalusian Style

*Viqui & L. Alfonso's home recipe*

- 1 kg Roma tomato, very ripe (*about 8 - 10*)
- ½ or 1 green pepper (*Italian or Bell*)
- ¼ or ½ onion
- 1 or 2 cloves garlic
- ¼, ½ or 1 cucumber (*peeled or not*)
- 2 tablespoons white wine vinegar
- Olive Oil (*50 to 100 ml. You choose the amount*)
- ½ red pepper (*optional. It provides sharper color and a light sweet taste*)
- 1 slice of bread (*optional*)
- 1 cup of very cold water (*250 ml. optional*)
- Salt to taste (*start with little*)
- A good size blender



*Note: As you see, you can play with the amount of ingredients according to taste.*

## **Preparation:**

- Clean all vegetables well. Remove stem and seeds from the **pepper**.
- Cut them in **big chunks** and place directly in the blender.
- Peel and cut the **garlic cloves** and the **onion**; place them in the blender.
- Place the slice of **bread** in blender (*optional*).
- Pour **vinegar**, **oil**, and **salt**.

## *Note:*

- *Si you want it **slightly chunky**, run for two minutes or less until everything has been blended.*
- *If you want it **very smooth**, blend for 4 or 5 minutes, add water and/or remove the bread. You may also strain it in a colander or food mill.*
- Taste and adjust vinegar, oil and/or salt if necessary.
- If you'd like it thicker, just add a bit more bread and blend it in.
- Place in the refrigerator for a few hours to cool well; if you are in a rush, place it in the freezer and take it out when its cold as you like it
- You can take it in a bowl as a soup or in a glass as a drink.
- If you are taking it as soup, it is common to garnish it. You can **add bits** of anything you'd like. Here are some examples: hard-boiled egg, croutons, peppers, cucumber, bacon bits, cheese, raisins, dry berries, tuna fish, chives, tomatoes, etc...

¡Buen provecho!!!

# Gazpacho andaluz

A lo Viqui y L. Alfonso

- 1 kg de tomates pera muy maduros (*unos 8 a 10*)
- ½ ó 1 pimiento verde (*italiano o morrón*)
- ¼ ó ½ cebolla
- 1 ó 2 dientes de ajo
- ¼, ½ ó 1 pepino (*pelado o no*)
- 2 cucharadas de vinagre de vino blanco.
- Aceite de oliva (*50 a 100 ml. Si quieres menos, pon menos*)
- ½ pimiento rojo (*opcional. Le da más color y un toque ligeramente dulzón*)
- 1 rebanada de pan (*opcional*)
- 1 vaso de agua muy fría (*250 ml. opcional*)
- Sal a gusto (*empieza con poca*)
- Una licuadora de buen tamaño



*Nota: Como se ve, uno puede jugar con las cantidades según el gusto de cada cual.*

## Preparación:

- Lava bien las verduras. Al **pimiento** quítale las pepitas y el rabo.
- Córtalos en pedazos gordos y ponlos directamente en la batidora.
- Pela el **ajo y la cebolla**, corta en gordo y ponlos en la batidora.
- Pon el pan (*opcional*).
- Pon el **vinagre**, el **aceite** y la **sal**.

### Nota:

- *Si quieres que **esté ligeramente grumoso** incorpora todo a la vez en la batidora durante dos minutos o menos hasta que esté todo bien triturado.*
- *Si te gusta **bien colado y de textura finita** has lo mismo, pero por 4 a 5 minutos, pero le añades el agua y/o le quitas el pan y lo pasas por un colador o pasapuré.*
- Prueba y rectifica el vinagre, el aceite y/o la sal.
- Si te gusta más espeso échale un poco más de pan y tritura de nuevo.
- Deja reposar en la nevera unas horas para que esté bien fresquito, o si tienes prisa, mételo al congelador y sácalo cuando veas que esté bien frío.
- Se puede tomar en cuenco como sopa o en vaso como bebida.
- Si se toma como sopa, es común que se le ponga unas guarniciones (garnish). Se le puede añadir pedacitos de lo que a uno le dé la gana: huevo duro, picatoste (pan frito o muy tostado), pimientos, pepino, tocineta frita, buen queso, pasas de uva o arándano y cualquier baya, atún de lata, cebollín, tomate, etc.

¡Buen provecho!!!