Gazpacho

9 tomates maduros	1.5 pimiento rojo	1.5 pimiento verde	1.5 pepino	1 cebolla	1 diente de ajo	4 cebollas nuevas
2 cucharas hasta sopa de vinagre de jerez	1 loncha de pan de miga	2 huevos duros	Albahaca fresca	aceite de oliva	pimiento	sal

Etapa 1
Cortar los tomates, 1 pimiento verde y 1 rojo, 1 pepino, la cebolla y el ajo, mezclar todo en la licuadora.

Etapa 2
Añadir el pan, mezclar de nuevo .

Etapa 3
Sazonar con sal, pimienta, 4 cucharadas de aceite de oliva, 2 cucharadas de vinagre de jerez y pimienta (según el gusto).

Etapa 4
Dejar reposar en la nevera al menos 2 horas.

Etapa 5
Detallar en cubitos los pimientos y restos de pepino, así como las cebollas. Machacar los huevos cocidos con un tenedor. Espolvorear la sopa con albahaca

Etapa 6
Organizar los ingredientes en los moldes y cada uno de ellos es un gazpacho de acuerdo a sus gustos.