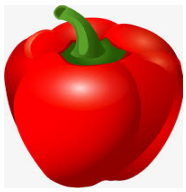
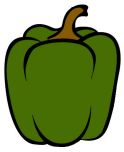
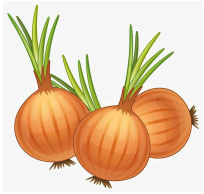
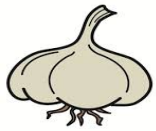
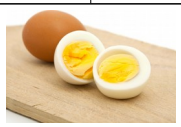
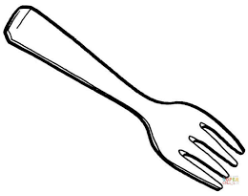
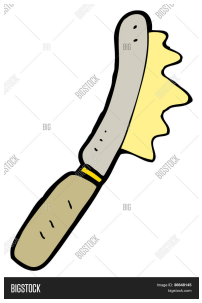
# Gazpacho ( Andalucia)

**Para 6 personas**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| |  |  | |  |  |
| 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 (cs) de vinagre de Jerez | 1 tranche de pan de miga | 2 huevos duros | albahaca fresca | Aceite de oliva | Sal , pimienta y pimiento picante |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | |  |  |
| La batidora (batir) | Añadir | El tenedor | esparcir |

**Receta**

**Etapa 1**

Cortar los tomates , 1 pimiento rojo y verde, 1 pepino, la cebolla y el diente deajo, pasar todo en la batidora.

**Etapa 2**

Añadir  el pan de miga y batir otra vez.

**Etapa 3**
Aderezar con el sal, la pimienta, 4 cucharas de aceite de oliva, 2 cucharas de vinagre de  Jerez y con pimientos picantes.

**Etapa 4**
Dejar  descansar  en un  lugar fresco en 2 horas.

**Etapa 5**
Detallar en cubitos los pimientos y los pepinos y las cebollas que quedan .
Machacar los huevos duros a la tenedor. Esparcir en  la sopa de albahaca fresca cincelada

**Etapa 6**
Servir la sopa