

## GAZPACHO DE PEPINO Y ALBAHACA

### Ingredientes:

- 4 pepinos
- 1 manzana verde
- 1 diente de ajo
- 1 vaso de agua
- 1 manojo de albahaca
- 50 g Almendras crudas
- Un chorrito de zumo de limón
- Aceite de oliva virgen extra,
- Sal
- Pimienta recién molida
- Queso curado de cabra (opcional)



### Preparación:

- 1º. Lavar los pepinos, retirar los extremos, rascar la piel con un tenedor, retirar parte de la piel con un cuchillo afilado y cortarlos en trozos.
- 2º. Lavamos las hojas de albahaca y las secamos con papel absorbente. La cantidad de albahaca va en gustos. Recomendamos que probéis a hacerlo una primera vez y que aumentéis o reduzcaís la cantidad de la misma en función de vuestros gustos.
- 3º. Pelamos el diente de ajo.
- 4º. En el vaso de una batidora, colocamos el pepino troceado, el queso de cabra, la albahaca, el diente de ajo pelado y la almendra cruda. Trituramos a velocidad máxima durante el tiempo necesario para conseguir un puré. Agregamos el agua y trituramos de nuevo, ajustando la cantidad según nos guste de espesor.
- 5º. Por último, incorporamos el aceite de oliva virgen extra y batimos, nuevamente, a velocidad máxima durante unos dos o tres minutos hasta emulsionar la mezcla. Sazonamos, removemos y ya tenemos listo nuestro gazpacho de pepino y albahaca. Reservamos en la nevera hasta el momento de servir. Hay que servirlo bien frío!!!

**¡Fácil, fresquita y de temporada!**