

GAZPACHO DE MELÓN

Ingredientes para 4 personas

- 1 kg Melón piel de sapo
- 1 Diente de ajo morado (según gustos)
- 1 Cebolleta
- 1 pimiento verde italiano
- 1 Pepino corto
- 1 rebanada de Pan de Buenas Migas
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta blanca o negra molida



Preparación:

- 1º. Pelamos el diente de ajo.
- 2º. Podemos usar solo la mitad y probar el resultado antes de añadir el diente de ajo entero. Este es un gazpacho dulzón en el que el equilibrio de sabores es muy importante.
- 3º. Pelamos la cebolleta y cortamos en cuartos.
- 4º. Lavamos el pimiento y cortamos en trozos grandes.
- 5º. Pelamos el pepino.
- 6º. Cortamos el melón en trozos grandes y también la rebanada de pan.
- 7º. Introducimos todos los ingredientes en el vaso de una batidora, salpimentamos y trituramos.
- 8º. Añadimos el aceite de oliva virgen extra y trituramos durante un par de minutos a máxima potencia para emulsionar.

¡Fácil, sana, rápida y de temporada!