

## GAZPACHO DE HIERBABUENA Y ALBAHACA

### Ingredientes:

- 50g de hierbabuena
- 50g de albahaca
- 3 huevos
- 100g de miga de pan
- 1/2 diente de ajo
- sal marina
- 1 calabacín grande
- 200ml de AOVE
- 3 cucharadas de vinagre



### Preparación:

- 1º. Poner agua a hervir en una cazuela y preparar agua con hielo en un bol.
- 2º. Escaldar las hierbas un minuto en el agua hirviendo y pasar inmediatamente al agua helada. Escurrir y reservar.
- 3º. En la misma agua, cocer el calabacín unos 15 minutos, y luego los huevos 10 minutos desde que el agua vuelva a hervir. Sacarlos, desechar el agua de la cocción, dejarlos un rato en agua fría y pelarlos.
- 4º. Remojar el pan en vinagre y añadirle un poco de agua para que se ablande
- 5º. Mezclar en una batidora, hierbas, huevos, miga de pan, calabacín, mitad del aceite, 1/2 litro de agua, sal y ajo.
- 6º. Dejar reposar en la nevera unas horas.
- 7º. Añadir el resto del aceite, corregir de sal y vinagre.
- 8º. Acompañar con picatostes, un chorrito de aceite o crema de vinagre de Módena y unas ramitas de hierbabuena.

## ¡Fácil, sano y de temporada!

(Fuente: [www.todareceta.es](http://www.todareceta.es))