



GAZPACHO DE MELÓN

Ingredientes

- 500 g de melón
- 1 pepino mediano pelado
- 1 pimiento verde
- 1 cebolleta
- 1 diente de ajo
- 1 rebanada de pan
- 25-30 ml de vinagre de manzana
- 50 ml de aceite de oliva Virgen Extra
- 1/2 vaso de agua
- Sal al gusto

Preparación

1º Pelamos el diente de ajo y retiramos el germen para que su sabor sea más suave. 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.

2º Pelamos la cebolleta y cortamos en cuartos. Lavamos el pimiento y cortamos en trozos grandes.

3º Pelamos el pepino y retiramos las semillas. Cortamos el melón en trozos grandes y también el pan.

4º Introducimos todos los ingredientes en el vaso de una batidora, salpimentamos y trituramos. Añadimos el aceite de oliva virgen extra y trituramos durante un par de minutos a máxima potencia para emulsionar.

FUENTE [HTTPS://WWW.DIRECTOPALADAR.COM/](https://www.directopaladar.com/)