

GAZPACHO DE FRESAS CON QUESO DE CABRA

Preparación: 5 min
Total: 5 min

Ingredientes:

- 50 g de queso de cabra troceado y congelado.
- 500 g de fresas
- 500 g de tomates maduros
- 50 g de cebolla o cebolleta
- 40 - 50 g de pimiento verde
- 40 - 50 g de pepino
- 1-2 dientes de ajo
- 20 g de vinagre
- 200 g de cubitos de hielo
- 1 cucharadita de sal
- 2 pellizcos de pimienta negra
- 50 g de aceite de oliva virgen



Preparación:

1. Ponga en el vaso el queso congelado y ralle **15 seg/vel5**. Retire a un bol y reserve.
2. Ponga en el vaso las fresas, los tomates, la cebolla, el pimiento, el pepino, el ajo, el vinagre, el hielo, la sal y la pimienta. Triture **3 min/ vel10**.
3. Añada el aceite y mezcle **2 seg/vel10**. Vierta en un recipiente hermético y reserve en el frigorífico.
4. Sirva muy frío y espolvoree con el queso de cabra rallado.