

# GAZPACHO DE REMOLACHA



## Ingredientes para 8 personas:

- 500g de remolacha cocida
- 1 zanahoria
- 1 patata
- 2 ramas de apio
- 1 cebolleta
- 1 diente de ajo
- 150ml aceite de oliva
- 1 cucharada de vinagre
- 600ml agua
- Sal marina sin refinar



## Materiales:

- Pelador
- Tabla de corte
- Cuchillo
- Cacerola
- Escurridor
- Jarra para batir
- Batidora

# GAZPACHO DE REMOLACHA



## Elaboración:

Lo primero ponemos una olla con agua y sal al fuego y llevamos a ebullición. Pelamos, lavamos y troceamos la patata y la zanahoria, cuando el agua comience a hervir echamos la patata y la zanahoria al agua.

Vamos añadiendo el resto de ingredientes a un vaso o jarra para batir.

Cuando la patata y la zanahoria estén listas y frías también las ponemos en el vaso de batir. Aliñamos y batimos.

Esta receta es para comer con cuchara. La cantidad de agua es aproximada por lo que no dudéis en echar más si veis que os queda muy espesa, eso sí tendréis que rectificar de sal.

Buen provecho