

## Gazpacho de melón

### Ingredientes

800 g de melón maduro (en trozos, sin piel, ni pepitas)  
1 tomate maduro grande  
2 dientes de ajo  
1 pimiento rojo (100 g)  
1 pimiento verde (70 g)  
1 manzana roja que sea un poco ácida  
6 pepinillos en vinagre  
4 cebollitas en vinagre  
1 cebolla dulce pequeña  
Sal al gusto  
25 g de vinagre de sidra  
50 g aceite de oliva  
60 gr de Pan (al gusto)



### PREPARACIÓ

1. Ponemos el melón, el tomate, el pimiento verde, el pimiento rojo, los dientes de ajo, los pepinillos, las cebollitas, la cebolla dulce y programamos 2 min/vel 5-10 progresiva.
2. Añadimos el pan, la sal, el vinagre, el aceite y la manzana programamos 3 min/ vel 5-10 progresiva.
3. Dejar enfriar en la nevera.

### SUGERENCIAS

Se puede acompañar con trocitos de jamón serrano.  
Se puede añadir pimienta.  
Si que queda muy espeso se le puede añadir un poco de agua.  
Servir muy frío.

Tiempo activo 10 min    Tiempo de espera 5 min    Tiempo total 15min (sin contar con el tiempo de frío de la nevera)

Fácil

Receta facilitada por Mònica Macias Fonts

Agente Comercial Thermomix® Tel. 670 37 73 35