



Gazpacho - κρύα σούπα από την Ισπανία

Περιγραφή

Μία δροσερή καλοκαιρινή σούπα για τις μέρες που κάνει πολύ ζέστη για μαγείρεμα. Κατάλληλη για χορτοφάγους και βίγκανς.

Συστατικά

- 5 μέτριες ντομάτες, ξεφλουδισμένες και κομμένες
- 2 μέτρια αγγούρια, ξεφλουδισμένα και κομμένα
- 1 μεγάλο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1 μέτρια πράσινη πιπεριά, καθαρισμένη και κομμένη
- 2 κουτ. γλυκού ψιλοκομμένο σκόρδο
- 1 κουτ. σούπας ντοματοπελτέ
- ¼ φλιτζάνι ξύδι από κόκκινο κρασί
- 4 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
- 4 φλιτζάνια κρύο νερό
- 4 κουτ. γλυκού αλάτι

Οδηγίες

1. Ανακατέψτε το αγγούρι, την ντομάτα, το κρεμμύδι, την πράσινη πιπεριά και το σκόρδο σε ένα βαθύ μπολ.
2. Προσθέστε ανακατεύοντας νερό, ξύδι και αλάτι.
3. Πολτοποιήστε το μίγμα στο μούλτι, προσθέτοντας δύο φλιτζάνια κάθε φορά.
4. Χτυπήστε το ελαιόλαδο μαζί με τον ντοματοπελτέ με ένα χτυπητήρι μέχρι να γίνει πουρές.
5. Ανακατέψτε όλα τα υλικά μαζί.
6. Σκεπάστε το μπολ καλά με αλουμινοχαρτό ή μεμβράνη.
7. Βάλτε το στο ψυγείο μέχρι να γίνει η σούπα πολύ δροσερή.