



## Chiquigazpachos

En verano es muy importante refrescarse. Nuestro Chiquisaurio te propone algunos gazpachos novedosos por su **sabor y originalidad.**

### Gazpacho de remolacha

4 remolachas medianas  
Medio kilo de tomates  
1 cebolla  
2 pimientos verdes  
1 pepino (opcional)  
1 diente de ajo  
200 grs. de miga de pan  
Aceite de oliva  
Vinagre, sal y agua  
Tomates cherry para adornar



¡Os encantarán!



### Gazpacho de melón

1 melón maduro  
1 cebolla pequeña  
1 pimiento rojo  
1 tomate  
25 grs. de pan  
1 diente de ajo  
1 vaso de aceite de oliva virgen  
1 chorrito de vinagre balsámico y sal  
Virutas de jamón ibérico para adornar



### Gazpacho de sandía

Medio kilo de sandía  
Medio kilo de tomates  
1 pimiento verde  
1 diente de ajo  
4 cucharadas de aceite de oliva virgen  
2 cucharadas de vinagre balsámico  
Medio litro de agua helada  
250 grs. de miga de pan y sal  
1 ramita de hierbabuena para adornar



Mezclar todos los ingredientes, batir y pasar por el pasapurés o chino si se quiere más fino.

**El gazpacho es un plato muy rico en vitaminas, minerales y antioxidantes. Al emplear remolacha, sandía o melón, aumentan todavía más sus nutrientes.**