

## Gazpacho con ajos negros: Neneka Barreiro

Se ponen todas las verduras en la batidora se agrega un tercio del agua fría, se bate, se le añade más agua el aceite, la sal y los dos tipos de vinagre. Se bate hasta que quede licuado. Se prueba y se ajusta la sal y el vinagre. Si está muy líquido se le puede añadir la zanahoria.

Utensilios e ingredientes.

Baso batidor que pique hielo

Jarra con tapa o papel de aluminio para taparla (para que no huela la nevera)

Un chorreón de Vinagre normal

Un chorreón de Vinagre de Módena

Medio vasito de aceite de oliva Aceite de oliva

Una cucharada de Sal

Una ramita de Romero

Una jarra de un litro más o menos de agua fría de la nevera

Hielo, 4 o 5 cubitos

6 tomates pequeños

2 dientes de ajo (cortados a lo largo para quitarles el corazón, que es lo que da mal sabor de boca) 1 cebolla pequeña

1/2 zanahoria grande

1 palito de apio

1 pepino

1 trozo de pimiento verde

1 trozo de pimiento rojo