**Acceso (acceso.ku.edu)**

Unidad 2, Almanaque

La gastronomía tradicional

EL COCINERO FIEL VIII - Gazpacho (para novatos)

(Música ambiente de fondo)

Hoy voy a preparar un gazpacho, vamos a necesitar: un pimiento rojo, un pimiento verde, un pepino, pan del día anterior, tomates, cebolla y ajo tiernos. Lo primero que vamos a hacer es cortar el pan en rodajas, quitar la corteza y ponerlo en agua. No sé si tiene sentido hacer receta dado que al final cada uno combina los ingredientes a su gusto, y todo el mundo conoce el gazpacho. Tal vez puede resultar de interés para latinoamericanos, en todo caso, ahí está.

Yo pongo un cuarto de pimiento, lo limpiamos bien y troceamos (sonidos de cuchillo al corte). Y hacemos lo mismo con el pimiento verde. Hay quien no pela el pepino, como os he dicho es una receta fácil de hacer y que cada uno debe hacer a su gusto. Utilizando cebollas y ajos tiernos, queda mucho más suave, sino recomiendo utilizar el corazón de la cebolla y medio diente de ajo. Hay incluso quien le pone comino, porque dicen que así no repiten, yo tengo mis dudas (sonidos de cuchillo al corte). Los tomates pueden batirse sin pelar ya que luego hay que pasarlo todo por un pasapurés. Yo por ejemplo dejo las semillas. A la batidora, con agua muy fría, aceite de oliva, sal y vinagre, y solo nos queda batir, añadir el pan y listo (sonido de batidora).

El gazpacho hay que probarlo, así sabes cómo va de sal y aceite y demás. Y ya está. ¡Espero que os haya gustado!

Creative Commons LicenseThis work is licensed under a   
[Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).