

# GAZPACHO DE HUMMUS



## Ingredientes

20 gr de aceite de oliva

400 gr de tomates maduros en cuartos(pera o rama)

200 gr de garbanzos cocidos, lavados y escurridos

20 gr de cebolla

30 gr de pimiento verde

30 gr de pepino

1 ó 2 dientes de ajo

20 gr de vinagre de vino

1-2 ctas de sal

1cta de comino molido

200 gr de hielo picado o agua

Personas: 6 pax

Tiempo total: 3 min

Preparación: 2 min

Cocinado: 5 min

Dificultad: baja

## Preparación

Ponga en el vaso de la thurmix los tomates, los garbanzos, la cebolla, el pimiento, el pepino, la sal , el vinagre, el hielo picado o agua, el comino y triture hasta conseguir una textura fina.

Echar el aceite poco a poco en la mezcla, removiendo para que emulsione.

Sirva muy frio.

# GAZPACHO DE HUMMUS(THERMOMIX)



## Ingredientes

20 gr de aceite de oliva

400 gr de tomates maduros en cuartos(pera o rama)

200 gr de garbanzos cocidos, lavados y escurridos

20 gr de cebolla

30 gr de pimiento verde

30 gr de pepino

1 ó 2 dientes de ajo

20 gr de vinagre de vino

1-2 ctas de sal

1cta de comino molido

200 gr de hielo o agua

Personas: 6 pax

Tiempo total: 3 min

Preparación: 2 min

Cocinado: 5 min

Dificultad: baja

## Preparación

Ponga en el vaso los tomates, los garbanzos, la cebolla, el pimiento, el pepino, la sal , el vinagre, el hielo picado o agua, el comino, el aceite y triture 30 seg/vel 6. Con la espátula baje los ingredientes hacia el fondo del vaso y triture 1 min/vel 10.

Sirva muy frio.