Receta de Gazpacho de Manzana

08 Ago 2018

Buenos días a tod@s, para hoy os propongo hacer este **Gazpacho de Manzana**, un plato muy fresquito y con un sabor suave y diferente aunque con un toque de ajo y vinagre que le da el saborcito al gazpacho tradicional, espero que os guste.

Ingredientes

- Pepinos grandecitos (dos)
- Manzana Golden grande (una)
- Ajos (1diente)
- Yogur natural sin azúcar (uno)
- Agua fría (de 250 a 300 c.c. aproximadamente)
- Aceite de oliva
- Vinagre de manzana y sal (según gustos)
- El vinagre de manzana podéis sustituirlo por vinagre de vino normal.

Modo de Preparación

1. Lavar, pelar y trocear los pepinos y la manzana
2. Introducir todos los ingredientes en el vaso de la batidora
3. Batir todo muy bien hasta que quede una crema fina y emulsionada
4. Rectificar de aceite, vinagre y sal a nuestro gusto
5. Si queda muy espeso lo podemos rebajar con un poco más de agua
6. Dejar en el frigorífico hasta que esté bien frío
7. Si os apetece podéis trocear manzana y pepino muy menudito y servirlo como guarnición
8. Servir muy fresquito y.....buen provecho!!!