

## • GAZPACHO DE FRESA Y QUESO BURGOS

**INGREDIENTES** 4 raciones - 30 min - Dificultad: fácil

- 1 pimiento rojo, 1 verde, 4 tomates, 1 pepino y 1 cebolla tierna
- 100 gr de fresas
- 40 gr de pan
- 40 gr de queso fresco
- 40 ml de aceite de oliva
- 20 ml. de vinagre blanco
- 10 gr de sal
- 10 gr de pimienta
- 150 ml de agua fresca
- 2 sobre de **Fresa Smooth Ingredíssimo**



## ELABORACIÓN

- Limpiar, pelar y trocear todas las verduras
- En un envase, agregar las verduras, el vinagre, el pan la sal, la pimienta, el aceite y el agua mineral. Dejar reposar en nevera 2 horas.
- Triturar, añadir las fresas a trozos, triturar de nuevo.
- Cortar el queso Burgos en dados. Emplatar.
- Colar el gazpacho.
- Poner Fresas Smooth encima de cada trozo de queso. Y un poco más en el plato.
- Servir el gazpacho y terminar con más **Fresa Smooth**, hojitas de albahaca y un poco de aceite de oliva.

