

La receta: El gazpacho

Vamos a necesitar:

Utensilios

Un cuchillo	<i>A Knife</i>
Un pelador	<i>A peeler</i>
Una tabla de cortar	<i>A cutting board</i>
Una batidora	<i>A Blender</i>
Un vaso	<i>A glass / cup</i>

Ingredientes

½ kilo de tomates	<i>½ kilo of tomatoes</i>
Un trozo de pimiento (rojo o verde)	<i>A piece of pepper (red or green)</i>
½ pepino	<i>½ Cucumber</i>
Un ajo	<i>A garlic</i>
Una rebanada de pan	<i>A slice of bread</i>
Agua Fría	<i>Cold water</i>
Sal	<i>Salt</i>
Aceite de oliva	<i>Olive oil</i>
Vinagre	<i>Vinegar</i>

Vamos a preparar los ingredientes y a empezar la receta:

Primero **ponemos** el pan en remojo

Segundo, **cortamos** y **pelamos** el pepino

Tercero, **pelamos** el ajo. (Si es muy **grande**, **utilizamos la mitad**)

Cuarto, **lavamos** el pimiento y cortamos un trozo.

Quinto, **lavamos** los tomates.

Ponemos todos los ingredientes **dentro** de la batidora y **batimos** todo.

Ahora, **añadimos** el aliño: **una pizca** de sal, **un poco de** aceite de oliva y **un poco de** vinagre.

Si el gazpacho está muy **espeso**, **añadimos** un poco de agua fría.

El gazpacho ya está **listo**.

¡Qué aproveche! *Enjoy your meal!*

Consejo: Deja el Gazpacho en la nevera antes de servir para que se enfríe.

Tip: leave the Gazpacho in the fridge to chill before serving.