

# GAZPACHO DE ZANAHORIAS

## Ingredientes:

- 250 gr. De zanahorias peladas y cortadas en trozos
- 250 gr. De tomates maduros en trozos
- 1 Chalota o 20 gr. De cebolla
- 50 gr. De pimienta verde , 1 trozo pequeño de jengibre
- 30 gr. De zumo de limón
- 50 gr. De aceite de oliva extra,1 cucharadita de aceite de sésamo y un poco de sesamo semillas y aceite ,para decorar
- 250 gr. De cubitos de hielo.
- 1 cucharadita de sal

## PREPARACIÓN:

Ponga las zanahorias en el vaso y ralle 4 seg./vel.8

Agregue los tomates,la chalota,el pimienta,el jengibre,el zumo de limón,el aceite de oliva,el aceite de sésamo,la sal y el hielo triture 4 min/vel 10.

Sirva en boles,espolvoree con semillas de sésamo y riegue con un chorrito de aceite de sésamo.



  
Thermomix

ANTONIA PEREZ

perezsanchezantonia@gmail.com