

Gazpacho de fresas con queso de cabra



INGREDIENTES:

- 50 gr. de queso de cabra en trozos, congelado
- 500 gr. de fresas
- 500 gr. de tomate maduro
- 50 gr. de cebolleta o cebolla
- 40-50 gr. de pimiento verde
- 40-50 gr. de pepino
- 1-2 dientes de ajo
- 20 gr. de vinagre
- 200 gr. de cubitos de hielo
- 1 cucharadita de sal
- 2 pellizcos de pimienta negra molida
- 50 gr. de aceite de oliva virgen extra
-

PREPARACIÓN:

1. Ponemos en el vaso el queso congelado y rallamos **15 seg/ vel 5**. Si no ha quedado lo suficientemente triturada volver a rallar. Retiramos a un bol y reservamos.
2. Sin lavar el vaso ponemos las fresas, los tomates, la cebolla, el pimiento, el pepino, el ajo, el vinagre, el hielo, la sal y la pimienta y trituramos **3 min/ vel 10**.
3. Añadimos el aceite y mezclamos **2 seg/vel 10**. Servimos el gazpacho de fresas y espolvoreamos con queso de cabra.