

## GAZPACHO DE MELÓN

Tiempo de preparación: 20 minutos

Rinde de 6 a 8 porciones

### Ingredientes:

- 1 melón cantalupo maduro pequeño, cortado en cubos
- 1/2 pepino, pelado
- 1/2 pimiento rojo, sin semillas
- 1 /2 cebolla morada
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de jugo de limón, **ver nota**
- 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta negra molida
- 1/4 cucharadita de pimienta de cayena (opcional)



### Instrucciones:

1. En una licuadora o procesador de alimentos, agregar el melón, el pepino, el pimiento rojo, la cebolla morada y el ajo, licuar/procesar hasta que quede suave y bien combinado.
2. Agregar el jugo de limón, el aceite de oliva, la sal, la pimienta negra y la pimienta de cayena (si la usa), licuar nuevamente hasta que todos los ingredientes estén completamente incorporados (que no se vean los pedazo, si no que tenga una consistencia suave y cremosa)
3. Probar y ajustar la sazón si es necesario, añadiendo más sal o limón según tu preferencia. Si quieres que el gazpacho quede más líquido añade 1/2 taza de agua hasta conseguir la consistencia deseada.
4. Transferir el gazpacho a un frasco grande, tapar y refrigerar durante al menos 2 horas o hasta que esté bien frío. Antes de servir, batir/mezclar bien y viértelo en cuencos o vasos individuales, listo para disfrutar y ser feliz.

### Notas:

\*Si tienes disponible vinagre de jerez, utiliza el vinagre en lugar del limón.

\*El melón cantalupo lo puedes sustituir por el melón verde.