

FRUTAS DE TEMPORADA



aguacate



albaricoque



melocotón



breva



cereza



ciruela



frambuesa



melón



sandía



plátano

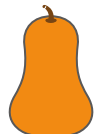


nectarina

VERDURAS DE TEMPORADA



calabacín



calabaza



cebolla



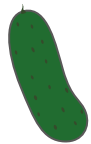
judías verdes



lechuga



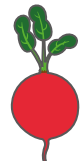
nabo



pepino



pimiento rojo



rábano



remolacha



tomate



zanahoria

GAZPACHO DE SANDÍA



400 g
de sandía
(sin piel y pepitas)



2
tomates maduros



1/4
cebolla



1
pepino



1/4
pimiento rojo



50 g
pan duro



Un chorrito
generoso de
aceite de oliva

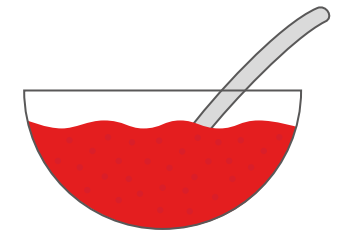


Un chorrito
de vinagre



Sal y pimienta

4 raciones



- 1 Poner el pan a remojo
- 2 Pelar y trocear tomates
- 3 Limpiar y trocear la cebolla y pimiento
- 4 Pelar y trocear el pepino y la sandía
- 5 Triturar todo
- 6 Aliñar y añadir sal y pimienta
- 7 Remover y guardar en la nevera hasta servir