

Gaspacho a la murciana

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://ruralmur.com/articulo/421/gaspacho-a-la-murciana>

Dirección: [Región de Murcia](#)



Es una sopa fría que llamamos gazpacho a la murciana típico de verano y que se elabora con productos de la huerta, muy sabrosos en esta época del año: tomate, cebolla, pimiento y pepino son los ingredientes principales, entre otros.

Ingredientes

Tomate Pimiento Pepino Cebolla Ajo Orégano Aceite Vinagre Sal

Preparación

Se pela y trocea el tomate, lo mismo se hace con el pepino, y se añade pimiento verde y cebolla cortada en juliana muy fina y un diente de ajo. A los ingredientes se les echa un chorro generoso de aceite oliva y un poco de vinagre, y sal. Se tritura todo y se le añade unos daditos de pepino, y se espolvorea con orégano.

Otra manera de hacerlo es cortando muy menudito todos los ingredientes, resultando así menos líquido.

El gazpacho se enfría en refrigerador antes de servirse, y ya estará listo para ofrecer como primer plato en una comida de verano.

Gaspacho a la murciana

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://tinyurl.com/y27dpop5>

Gaspacho a la murciana

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://tinyurl.com/y27dpop5>