



GAZPACHO DE SANDÍA
con huevas de capelán y lumpo

Ingredientes para 4 personas:

- 600 gr de tomate maduro
- 1 pepino
- pimiento verde
- 1 ajo
- 300 gr de sandía
- Sal, aceite y vinagre
- Huevas de capelán y lumpo

Preparación:

Escaldamos los tomates si tienen la piel gruesa y se la retiramos. Los troceamos y los ponemos en un bol.

Pelamos el pepino y le quitamos la parte central de las pepitas (así no repite el pepino), lo añadimos.

Lavamos y troceamos el pimiento verde y lo añadimos.

Pelamos y quitamos el germen interior del ajo (para que tampoco repita), lo troceamos y añadimos.

Quitamos las pepitas de la sandía e incorporamos también.

Trituramos todas las verduras y añadimos sal, aceite y vinagre al gusto.

Refrigeramos.

A la hora de servir decorar con las huevas de capelán y lumpo.

[Con las zarpas en la masa](#)