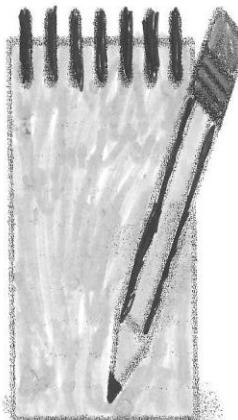


NOMBRE: Guillermo

INGREDIENTES: GAZPACHO

2 kg de tomates maduros
una cebolla grande
un diente de ajo un pepinillo
no muy grande, dos dientes
de ajo, una pizca de pimienta
negra, una cucharadita de pimienta
negra, una cucharadita de comino,
sal, vinagre y aceite.



PROCESO:

Primero se parten los tomates en trozos
y se parten la cebolla en trozos
y se parten los ajos en trozos
y se parten los pepinillos en trozos
y se parten las pizcas de pimienta
negra y se parten las cucharaditas
de comino en trozos
y se parten las cucharaditas
de sal en trozos
y se parten los trozos de
vinagre y aceite en trozos
y se parten las cucharaditas
de aceite en trozos

*Nota: al servir se puede de-
corar con trocitos de tomate, cebo-
lla, pimiento, pepinillo, pan, manzana

y tiras de jamón o cecina.

MI RECETA