

Receta cedida por [Isabel Moreno](#)



Gazpacho rosa de pepino

Ingredientes

2 pepinos

1/4 de remolacha cocida

1/2 cebolleta

4 c.s. de aceite de ajo (o 4 c.s. de aceite de oliva virgen y 1/2 diente de ajo)

2 c.s. de [vinagre umeboshi](#)

1 pizca de [sal](#)

Consejo

"El aceite de ajo lo puedes preparar dejando macerar 2 o 3 dientes de ajo pelado en una botella de aceite durante unos días. Puedes usar una botella de cristal bonita que tengas, quedará muy decorativa, o puedes usar un biberón de cocina."

Preparación

1. Picar la cebolleta, añadir una pizca de sal y amasar. Dejar macerar mientras preparas el resto de verduras.
2. Pelar y picar los pepinos y ponerlos en un recipiente para triturar. Añadir la remolacha, el aceite y el vinagre de umeboshi.
3. Lavar la cebolleta y escurrirla bien. Añadirla a los pepinos.
4. Triturarlo todo con la batidora hasta que quede una textura ligera (si te gusta más líquido puedes añadir un poquito de agua).
5. Servir en vasitos y decorar con unos trocitos de pepino.