



Entradas Sopas Frias

## Gaspacho de Pêssego

15 min. Fácil Moderado 4 doses

### Ingredientes

10 pêssegos (maduros)  
1,5 pimentos vermelhos (pequeno)  
1 pepino (pequeno)  
1 cebola (média)  
2 fatias de pão alentejano a gosto  
1 dl de vinagre de cereja (xerez)  
1/5 dl de azeite

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	161,8 kcal	8%*
<b>Proteínas</b>	3,5 g	7%*
<b>Lípidos</b>	6,4 g	9%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	21,3 g	8%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Descasca e corta o pêssego em cubos, a cebola, o pimento e o pepino em rodelas, este último depois de descascado e limpo de sementes.
- 2 Junta o pão, o vinagre de xerez, o sal, o azeite.
- 3 Deixa tudo a marinar durante 12 horas.
- 4 Tritura o gaspacho no copo misturador e rectifica os temperos.
- 5 Passa por um passador de rede. Serve bem frio.