



Gazpacho Verde a las Finas Hierbas

Llega el fin de semana, y nos vamos a mimar con verde, mucho verde y sabor! Para todo fan de gazpacho como yo, os presento éste **Gazpacho Verde a las Finas Hierbas** 100% gourmet, healthy y deliciosooooo!

Algunos ya pudisteis probarlo en el showcooking de Biocultura de la semana pasada, pero para los que no, no podía privaros de disfrutar de algo tan rico y sano, en los que se necesita tan solo 10 minutos a cambio de mucho amor en cada cucharada.

Y es que esta versión de gazpacho, es más **saciante** y rico en nutrientes porque incorpora un paté vegano de garbanzos con cáñamo, formando una **proteína vegetal de alta calidad**, además de resultar **digestivo gracias las hierbas aromáticas** que contiene, y de ser **refrescante, hidratante y**

antioxidante, todo un tratamiento de belleza para nuestras células y tejidos, vamos, un festivaaaaaal!!

Y como muchos de vosotros, ya me la estábais pidiendo, pues allá va amores, no os hago esperar ni un minuto más!



A la cocina, a comerse el mundo!♥

- 4 raciones
- tiempo de cocina: 15 minutos
- dificultad: baja

Utensilios

- pelador
- batidora de vaso

Ingredientes para el Gazpacho Verde a las Finas hierbas

- 150 ml de agua mineral (lo suficiente para cubrir las cuchillas de la batidora)
- 3 pepinos bio con piel
- 1 diente de ajo sin germen (si te repite)
- 1,5 pimiento verde bio despepitado
- 1 cebolleta sin tallo
- 1 manzana verde granny smith
- 2 C de vinagre de arroz bio
- 3-4 cubitos de hielo
- 1 tarro de [paté vegetal de finas hierbas con cáñamo de Herbes de la Conca](#)
- 10 hojas de albahaca fresca

- sal de
- pimienta negra
- 3 c.soperas de aceite de oliva bio y virgen

Elaboración

1. Pelar la mitad de uno de los pepinos para la guarnición. Reservar.
2. Verter los pepinos en la batidora hasta conseguir una textura líquida.
3. Añadir el resto de los ingredientes y batir hasta obtener la textura deseada.
4. Enfriar en nevera antes de servir.

♦**Truquito:** con el fondo restante del paté de su envase de vidrio, añadir una cucharada de aceite y mezclar bien. Decorar con ello y las pieles del pepino por encima del plato, pura belleza y aprovechamiento al instante ☐

Verde que te quiero Verde

