

## Receta de gazpacho de melón:

### Ingredientes:

- ½ melón
- 1 tomate grande
- ½ pepino
- ¼ cebolla roja
- 1 diente de ajo pequeño
- 2 cucharadas de vinagre de vino blanco
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta al gusto
- Hojas de menta fresca para decorar (opcional)

### Preparación:

1. Lava y pela el melón, el tomate y el pepino. Retira las semillas del melón y corta la pulpa en trozos pequeños. Pica el tomate, el pepino y la cebolla en trozos similares.
2. Coloca todos los ingredientes en una licuadora o procesadora de alimentos. Agrega el diente de ajo pelado, el vinagre de vino blanco y el aceite de oliva. Salpimienta al gusto.
3. Tritura todos los ingredientes hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Si deseas una textura más líquida, puedes agregar un poco de agua fría y mezclar nuevamente.
4. Prueba el gazpacho y ajusta los condimentos según tu preferencia personal. Agrega más sal, pimienta o vinagre si es necesario.
5. Lleva el gazpacho de melón a la nevera y déjalo reposar durante al menos una hora para que los sabores se mezclen y se enfríe adecuadamente.
6. Sirve el gazpacho en cuencos individuales o en vasos, decorando con hojas de menta fresca si lo deseas. Puedes acompañarlo con trocitos de pepino y tomate para agregar textura adicional.