

Cool **RED** Gazpacho

INGREDIENTS

- ½ cucumber, diced
- ½ large tomato, cored and diced
- ¼ yellow onion, peeled and diced
- ½ green pepper, diced
- 1 garlic clove, minced
- 2 teaspoons olive oil
- 2 teaspoons red wine vinegar
- ¾ cup tomato juice or V8 juice
- ¼ cup water
- ½ teaspoon salt
- ½ teaspoon dried dill, cilantro, or basil

Optional toppings: feta cheese, diced avocado, croutons, fresh herbs



DIRECTIONS

1. Place diced cucumber, tomato, onion, pepper and garlic in a large mixing bowl, and stir.
2. Using a food processor or blender, put about half of the vegetable mixture into the processor and put the top on tightly. Pulse 2 or 3 times or until the ingredients are chopped up even more, but not so much that the mixture is smooth. If you don't have a food processor or blender, you can mash the mixture with a fork or potato masher.
3. Pour the mixture back into the bowl.
4. Add the olive oil, vinegar, tomato or V8 juice, water, salt and herbs to the bowl. Stir everything together.
5. Add desired toppings just before serving. Enjoy!

This is a great dish to make ahead! Cover and refrigerate for a few hours or overnight to allow the flavors to develop.

Recipe adapted from www.chopchopmag.org.

Cool **RED** Gazpacho

INGREDIENTS

- ½ cucumber, diced
- ½ large tomato, cored and diced
- ¼ yellow onion, peeled and diced
- ½ green pepper, diced
- 1 garlic clove, minced
- 2 teaspoons olive oil
- 2 teaspoons red wine vinegar
- ¾ cup tomato juice or V8 juice
- ¼ cup water
- ½ teaspoon salt
- ½ teaspoon dried dill, cilantro, or basil

Optional toppings: feta cheese, diced avocado, croutons, fresh herbs



DIRECTIONS

1. Place diced cucumber, tomato, onion, pepper and garlic in a large mixing bowl, and stir.
2. Using a food processor or blender, put about half of the vegetable mixture into the processor and put the top on tightly. Pulse 2 or 3 times or until the ingredients are chopped up even more, but not so much that the mixture is smooth. If you don't have a food processor or blender, you can mash the mixture with a fork or potato masher.
3. Pour the mixture back into the bowl.
4. Add the olive oil, vinegar, tomato or V8 juice, water, salt and herbs to the bowl. Stir everything together.
5. Add desired toppings just before serving. Enjoy!

This is a great dish to make ahead! Cover and refrigerate for a few hours or overnight to allow the flavors to develop.

Recipe adapted from www.chopchopmag.org.

Cool **RED** Gazpacho

INGREDIENTES

½ pepino cortado en cubitos
½ tomate grande sin cáscara y cortado en cubitos
¼ cebolla amarilla pelada y cortada en cubitos
½ pimiento verde cortado en cubitos
1 diente de ajo picado

2 cucharaditas de aceite de oliva
2 cucharaditas de vinagre de vino tinto
¾ taza de jugo de tomate o jugo V8
¼ taza de agua
½ cucharadita de sal
½ cucharadita de eneldo, cilantro o albahaca secos

Ingredientes opcionales: queso feta, aguacate en cubitos, trozos de pan tostados



PREPARACIÓN

1. Coloque el pepino, el tomate, la cebolla, y los pimientos en cubitos junto con el ajo en un tazón grande y revuelva.
2. Utilizando un procesador de alimentos o licuadora, ponga alrededor de la mitad de la mezcla de vegetales en el procesador sellando firmemente la tapa. Pulse 2 o 3 veces o hasta que los ingredientes queden muy bien picados, pero no tanto que queden blandos. Si no tiene un procesador de alimentos o licuadora, puede triturar con un tenedor o con una prensa de papa.
3. Vierta la mezcla de nuevo en el tazón.
4. Añada al tazón el aceite de oliva, el vinagre, el tomate o el jugo V8, el agua, la sal y las hierbas. Mezcle todo junto.
5. Acompañe su gazpacho con los ingredientes de su elección justo antes de servir. ¡Disfrute!

¡Es muy bueno hacer este plato con anticipación! Cubra y refrigere durante algunas horas o durante la noche para permitir que los sabores se desarrollen.

Receta adaptada de www.chopchopmag.org

Cool **RED** Gazpacho

INGREDIENTES

½ pepino cortado en cubitos
½ tomate grande sin cáscara y cortado en cubitos
¼ cebolla amarilla pelada y cortada en cubitos
½ pimiento verde cortado en cubitos
1 diente de ajo picado

2 cucharaditas de aceite de oliva
2 cucharaditas de vinagre de vino tinto
¾ taza de jugo de tomate o jugo V8
¼ taza de agua
½ cucharadita de sal
½ cucharadita de eneldo, cilantro o albahaca secos

Ingredientes opcionales: queso feta, aguacate en cubitos, trozos de pan tostados



PREPARACIÓN

1. Coloque el pepino, el tomate, la cebolla, y los pimientos en cubitos junto con el ajo en un tazón grande y revuelva.
2. Utilizando un procesador de alimentos o licuadora, ponga alrededor de la mitad de la mezcla de vegetales en el procesador sellando firmemente la tapa. Pulse 2 o 3 veces o hasta que los ingredientes queden muy bien picados, pero no tanto que queden blandos. Si no tiene un procesador de alimentos o licuadora, puede triturar con un tenedor o con una prensa de papa.
3. Vierta la mezcla de nuevo en el tazón.
4. Añada al tazón el aceite de oliva, el vinagre, el tomate o el jugo V8, el agua, la sal y las hierbas. Mezcle todo junto.
5. Acompañe su gazpacho con los ingredientes de su elección justo antes de servir. ¡Disfrute!

¡Es muy bueno hacer este plato con anticipación! Cubra y refrigere durante algunas horas o durante la noche para permitir que los sabores se desarrollen.

Receta adaptada de www.chopchopmag.org