

Participante: IÑAKI BURGUETE ZOCO

## Gazpacho de melón al poleo menta

### Ingredientes

1 persona

1 tajada melón  
6 pistachos sin cáscaras  
1 cuchara aceite de oliva virgen extra  
1 cucharita vinagre de manzana  
1/4 diente ajo  
pimienta blanca  
pan rallado para espesar  
unas hojas frescas de poleo menta  
pelotitas de carne de ternera fritas (opcional)

### Pasos

Quita la corteza de melón y corta la pulpa en trozos grandes. Limpia la cabeza del ajo y lava el menta poleo.

Echa el melón, el ajo, la poleo menta, el aceite, el vinagre de manzana, los pistachos, pimienta blanca y sal al gusto en el vaso batidor.

Tritura bien y añade el pan rallado para espesar y tritura un poco más.

Tapa y guarda el gazpacho en la nevera y sirve bien frío.

