

# GAZPACHO DE SEGAORES O ARRIEROS

## Ingredientes

- Tomate
- Pepino
- Cebolla
- Pimiento
- Aceite de oliva virgen
- Vinagre
- Sal
- Agua

## Elaboración

Cortar todos los ingredientes finamente, pasar a un bol, añadir sal y vinagre, y mientras vamos moviendo con cuchara o varilla incorporamos aceite de oliva virgen al gusto, no demasiado, seguimos moviendo y añadimos agua. Rectificar de sal y vinagre. Conservar en frigorífico hasta la hora de servir, también se le pueden añadir unos cubitos de hielo si es de nuestro gusto.