Gazpacho

This is a good dish for when it is too hot to cook. The following recipe is basic—add or delete to suit your own tastes

1 jar (48 oz) Tomato juice (I used the V-8 cocktail juice)
1 can (15 0z) chicken broth
1 can (28 oz) diced Italian style tomatoes (with oregano, basil and garlic)
1 can salsa verde (about 8 oz)
1 bunch green onions
1 bunch cilantro (related to parsley)
1 bell pepper, diced
2 cucumbers, seeded and diced
juice of one lemon

If desired: add cooked shrimp, diced avocado, carrots (sliced or diced),green peas, rice, celery, broccoli, mushrooms—Whatever you think would taste good! Enjoy!

Gazpacho

Este platillo se lo disfruta mejor cuanto el clima esta demasiado caliente para cocinar.
La siguiente receta es básica, usted puede aumentar o disminuir la cantidad de los ingredientes a su propio gusto.

1 tarro (48 onzas) de jugo de tomate (puede usar V-8 cocktail juice)
1 lata (15 onzas) caldo de pollo
1 lata (28 onzas) tomate al estilo Italiano picado en cuadritos (con orégano, ajo, albahaca)
1 lata (8 onzas) salsa verde
1 manojo de cebolla verde
1 manojo de culantro
1 pimiento picado en cuadritos
Jugo de un limón.

Si desea; añada camarón cocinado, aguacate, zanahoria (en rodajas o cuadritos) arvejas verdes, arroz, apio, brócoli, hongos.
Cualquier idea que se le ocurra, le va a saber bien. Disfrútelo!