**La Ogra – Gazpacho**



Calor, calor, calor, qué calor!!   
Calor, calor, calor, qué calor!!   
Calor, calor, calor, qué calor!!   
Calor, calor, qué calor!!   
   
¡sí!   
   
Si quieres un plato elegante y muy refrescante   
Prepara gazpacho yo te explico cómo se hace   
   
¡vamos nena que me lo quitan de las manos!   
¡al rico gazpacho, al rico gazpacho!   
¡pepino a 1 euro, pepino español!   
   
Tomates maduros bien hermosos y muy jugosos   
El pimiento, rojo y verde, un pepino y de ajo un diente.   
Ponle cebolla, sólo el corazón y algo de pan duro del día anterior   
Aceite de oliva y un poco de sal y en veinte minutos te lo puedes jalar   
   
Typical spanish, typical spanish, typical spanish,   
Y cuesta muy poco money   
Typical spanish, typical spanish, typical spanish,   
   
Gazpacho, gazpacho, gazpacho, gazpacho   
   
**Pon en remojo** las rebanadas de pan del día anterior   
Con el vinagre y con el aceite lo podrás **cortar** mejor   
Y un poco de sal, no debe faltar para que el gazpacho esté sensacional   
Tienes que **pelar**, luego trocear, tomate, pepino, cebolla y lo demás   
   
Y ahora metemos todo esto en la **batidora**  
Con agua, se bate y **añadimos** también vinagre   
   
Typical spanish, typical spanish, typical spanish,   
Y cuesta muy poco money   
Typical spanish, typical spanish, typical spanish,   
Y cuesta muy poco money   
   
Gazpacho, gazpacho, gazpacho, gazpacho   
   
Para **quitar** la piel del pimiento usamos el pasapurés   
Porque si intentas **pelarlo** fresco es muy difícil de hacer   
**Ponle** guarnición, pepino **corta**(d)o y unos cuadraditos de pan tosta(do)o   
Pimiento también, cebolla quizás eso lo decide el comensal   
   
¡cómo cocina la ogra, si señor!   
Sí, sí   
Sí, sí   
Calorrrrrrr!!!!   
   
Typical spanish, typical spanish, typical spanish,   
Y cuesta muy poco money   
Typical spanish, typical spanish, typical spanish,   
Y cuesta muy poco money   
   
Gazpacho, gazpacho, gazpacho, gazpacho   
Gazpacho, gazpacho, gazpacho, gazpacho

