**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

