



Gaspaxo de Remolatxa

INGREDIENTS

(Per a 4 persones)

- 1/2 kg de tomàquet madur
- 1 kg de remolatxa cuïta
- 1/4 ceba morada
- 1 gra d'all pelat i sense germen
- 30 g de flocs de civada
- Un raig d'aigua de mar
- Un raig de vinagre de xerès
- 50 ml d'oli d'oliva verge extra
- Aigua mineral per rectificar textura

PER EMPLATAR

- 1/4 de ceba morada
- 1 poma Granny Smith
- Brots vegetals
- Flocs de civada
- Oli d'oliva verge extra

PREPARACIÓ

1. Poseu en un bol els tomàquets tallats a daus sense el peduncle, la remolatxa i la ceba morada tallades a trossos grans, el gra d'all sense germen, i els flocs de civada, el raig d'aigua de mar, el vinagre, l'oli d'oliva verge extra.
2. Tritureu amb un túrmix fins a aconseguir una textura fina i emulsionada (rectifiqueu amb aigua mineral, si cal). Passar pel xinès i reservar a la nevera una hora per deixar refredar.
3. Serviu el gaspatxo ben fred amb la poma a dauets, els brots vegetals i unes gotes d'oli d'oliva verge extra.