



Gaspatxo Tradicional Sense Gluten

INGREDIENTS

(Per a 4 persones)

- 1 kg de tomàquet madur
- 1/2 un pebrot verd
- 1 cogombre fresc
- 1/2 litre d'aigua mineral
- 3 grans d'all pelats
- Una ceba tendra petita
- Una mica de sal marina sense refinar
- Un raig de vinagre de vi blanc
- 50 g de flocs de civada fins sense gluten
- 75 ml d'oli d'oliva verge extra

PER EMPLATAR

Brots de ceba
Porradell tallat fit
Flocs de civada

PREPARACIÓ

1. Posar en un bol els tomàquets pelats i sense el peduncle, la meitat del cogombre i la meitat del pebrot verd tallats a trossos grans, els alls pelats sense germen, la ceba tendra, i els flocs de civada sense gluten juntament amb l'oli d'oliva, el vinagre de vi blanc, la sal marina i l'aigua mineral.
2. Tritureu amb un túrmix fins a aconseguir una textura fina i emulsionada. Passar pel xinès i reservar a la nevera una hora.
3. Mentrestant, tallar en trossos petits el cogombre i el pebrot restant i els ous cuits.
4. Emplateu el gaspatxo ben fred amb les ensopegades i amb un toc extra d'oli d'oliva.