



Gaspaxo Tradicional

INGREDIENTS

(Per a 4 persones)

- 1 kg de tomàquet madur
- 1/2 pebrot verd
- 1 cogombre fresc
- 1/2 litre d'aigua mineral
- 3 grans d'all pelats
- Un xic de sal marina sense refinar
- Un raig de vinagre de vi blanc
- La molla d'una llesca de pa
- 75 ml d'oli d'oliva verge extra

PER EMPLATAR

- 2 ous cuits pelats
- Una ceba vermella petita
- 1 tall de pebrot vermell a daus petits
- Porradell finament tallat

PREPARACIÓ

1. Poseu 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 i sense germen, i la molla de pa juntament amb l'oli d'oliva, el vinagre, la sal marina i l'aigua mineral.
2. Tritureu amb un túrmix fins a aconseguir una textura fina i emulsionada. Passeu pel xinès i reserveu a la nevera una hora per refredar.
3. Mentrestant, talleu en trossos petits el cogombre i el pebrot restants, els ous cuits i la ceba tendra.
4. Serviu el gaspatxo ben fred amb els ingredients de l'emplatat i unes gotes d'oli d'oliva.