



Gaspatxo Tropical

INGREDIENTS

(Per a 4 persones)

- 1 kg de tomàquet xerri groc
- 1 tall de pinya natural
- 1 mango madur
- 1 tall de meló
- 1/4 pebrot groc
- 1 préssec
- 50 gr flocs de civada
- 1 ceba tendra petita
- Un raig de vinagre de poma
- Una mica de sal marina sense refinar
- Pebre de Jamaica acabat de moldre
- 50 ml d'oli d'oliva verge extra

PER EMPLATAR

- Llavors de fruita de la passió
- Brots de celiandre
- Porradell picat fi
- 1 Rajolí d'oli d'oliva verge extra
- Pebre de Jamaica acabat de moldre

PREPARACIÓ

1. Poseu en un bol els tomàquets tallats per la meitat i sense el peduncle, la pinya trossejada, el mango pelat i tallat, el pebrot groc, el préssec pelat i sense pinyol, la ceba tendra, els flocs de civada, la sal marina, sense refinar, el pebre de Jamaica i l'oli d'oliva verge extra.
2. Tritureu amb un túrmix fins aconseguir una textura fina i emulsionada. Passeu pel xinès i reserveu a la nevera una hora.
3. Serviu el gaspatxo ben fred amb les llavors de fruita de la passió, els brots de celiandre, el porradell i un xic de pebre de Jamaica.