



# Gaspaxo Verd

## INGREDIENTS

(Per a 4 persones)

- 1 alvocat madur
- 500 g de cogombres petits
- Un grapat petit d'anet fresc
- 1 gra d'all sense germen
- 1 grapat d'espínacs frescos
- 5 g mostassa groga en gra
- Una llesca de pa de massa mare torrada (es pot utilitzar pa de fajol que és apte per a celíacs)
- 1 cullerada petita d'espíulina en pols
- Una mica de sal marina
- Un raig de vinagre de poma
- Pebre negre acabat de moldre
- 50 ml oli d'oliva verge extra
- 1/2 litre aigua mineral

## PER EMPLATAR

- Anet fresc
- Làmines de cogombre
- Grans de mostassa
- Oli d'oliva verge extra

## PREPARACIÓ

1. Peleu l'alvocat i tritureu amb túrmix junt amb els cogombres pelats, fulles d'anet, l'all, les fulles d'espínacs, els grans de mostassa, la llesca de pa, un pols de sal, un raig de vinagre, un pols de pebre negre, un raig d'oli d'oliva i un xic d'aigua mineral fins a aconseguir una textura cremosa.
2. Reserveu a la nevera almenys una hora abans de servir perquè es refredi.
3. Emplateu amb cogombre laminat, brots d'anet fresc, grans de mostassa i unes gotes d'oli d'oliva verge extra.