



# Polo de Gaspatxo Kids

## INGREDIENTS

(Per a 4 persones)

1 kg de síndria

1/2 kg tomàquet madur

1 rave fresc

Una mica de sal marina sense refinar

50 g de flocs de civada fins

50 ml d'oli d'oliva verge extra

Un raig de vinagre de poma

1 c.c. sèsam negre

## PER A LA PRESENTACIÓ

Motlles de polos

## PREPARACIÓ

1. Poseu en un bol la síndria tallada, els tomàquets pelats i sense el peduncle, el rave, els flocs de civada, la sal marina sense refinar i l'oli d'oliva verge extra.
2. Tritureu amb un túrmix fins a aconseguir una textura fina i emulsionada. Passeu per un colador xinès i incorporeu el sèsam negre.
3. Ompliu els motlles de polo amb el gaspatxo i reserveu els polos al congelador durant 1 nit.