


# GASPATXO

 15 min



## Ingredients (4 persones)

Tomàquets madurs – 1 kg

Cogombre – 1 (80 g)

Pebrot Verd – 1 (50 g)

Ceba – 1 (50 g)

Pa – 40g (millor sec)

All – 1 gra

Oli d'oliva – 80g

Vinagre de Xerès – 2 cullerades


Sal – 1 pessic




El vici de l'estiu

- Mulleu el **pa** si està molt sec.
- Renteu els **tomàquets** i enretireu-ne la part dura (per on s'enganxa a la planta). Trossegeu els tomàquets amb un ganivet.
- Peleu el **cogombre** i traieu-ne el cor.
- Renteu el **pebrot** i trossegeu-lo enretirant-ne les llavors i els filaments interns.
- Peleu el gra d'**all**, talleu-lo per la meitat i traieu-ne el germen intern.
- Poseu **tots els ingredients** a la minipimer i bateu-los fins a aconseguir una textura homogènia. Coleu el gaspatxo amb un colador si voleu una textura més líquida.
- Corregiu el gaspatxo de **sal** i **vinagre** al gust i guardeu-lo a la nevera.
- Podeu decorar el gaspatxo amb encenalls de pernil salat, ou dur, nous trossejades, trossets de verdura crua (ceba, pebrot, pastanaga, ...) o crostons de pa.

**Altres receptes que podeu fer amb un gran protagonisme del tomàquet:** tàrtar de tomàquet, amanida de tomàquet, melmelada de tomàquet, granissat de tomàquet, tomàquets farcits, sofregit per a acompanyar plats, quètxup casolà, pa amb tomàquet.

 Pa amb tomàquet  
Obeses

 Vi blanc afruitat