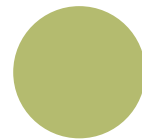


Gaspatxo andalús



Primer plat



Ingredients per a dues persones



5 tomàquets madurs



Mig pebrot vermell



Mig gra d'all



Mig cogombre



Mig got d'aigua



2 llesques de pa



1 cullerada sopera de vinagre



3 cullerades soperes d'oli d'oliva verge



1 culleradeta de sal



Estris



Fusta de tallar



Ganivet de cuina



Olla



Batedora elèctrica



Elaboració

1

Rento bé els tomàquets, el pebrot vermell i el cogombre. Els tallo a trossos mitjans.



2

Poso en una olla el pebrot vermell, els tomàquets i el cogombre. Hi afegeixo les llesques de pa, el mig gra d'all pelat, la cullerada sopera de vinagre, el mig got d'aigua i les tres cullerades soperes d'oli d'oliva. Hi afegeixo, també, la culleradeta de sal.



3

Ho trituro tot junt amb la bateadora elèctrica fins que quedi una textura ben fina i ho serveixo.



Consell del xef

Puc servir-ho amb crostons de pa o amb un ou dur rallat per sobre. També hi puc afegir unes fulletes d'alfàbrega o menta per tenir un gaspatxo ben original!



En acabar de cuinar reviso que he desendollat tot allò que he utilitzat.

