

GASPATXO



Ingredients (4 persones)

- 2 pebrots vermells
- 2 pebrots verds
- 1 ceba
- 1 cogombre
- ½ kg de tomàquets madurs
- 2 o 3 llesques de pa dur (segons la mida)
- oli d'oliva vinagre
- sal
- aigua



Elaboració

Primer posa el pa en aigua perquè s'estovi.

Després, talla a trossos petits tota la verdura: un trosset petit de ceba, un pebrot vermell, un de verd, el cogombre (de 4 dits de llarg més o menys), i el tomàquet però sense pell.

Ves posant tots aquest ingredients a la batedora amb una mica d'aigua i els vas triturant. No els posis tots de cop, fes-ho de mica en mica fins que quedi uniforme. Afegeix el pa escorregut a la verdura i tritura tot el conjunt.

Per acabar, fica-hi la sal, un raig d'oli i un altre de vinagre. Aquesta part és la més delicada perquè les quantitats depenen del gust de cada un. Millor que pequis de poca quantitat i vagis afegint poc a poc.

No t'oblidis d'afegir aigua, primer per facilitar que es trituri bé, i segon perquè no ha de quedar massa pastós.

Si vols, pots passar el gaspatxo per un colador, quedarà més fi.

Guarda'l a la nevera unes hores per prendre'l ben fred.

Nota: Te'l pots prendre com un refresc, per postres o com un primer plat. En aquest cas, serveix-lo amb pa fregit, pebrot verd i vermell i cogombre, tot tallat a trossets petits i en safates diferents.