

GASPATXO de CIRERES

	<u>Ingredients pel gaspatxo</u>
	cireres
	tomàquet madur
1/2	cogombre
	oli
	vinagre
	sal
	aigua
	<u>Ingredients pel centre del plat</u>
	cireres
	tomàquet madur
	filets d'anxova
	recuit de cabra
	pa
	oli
	vinagre
	cigolet

Elaboració:

Preparar el gaspatxo

- Escaldar els tomàquets madurs i treure'ls-hi la pell i les llavors.
- Pelar el cogombre i treure-li les llavors.
- Tallar el tomàquet i el cogombre a trossets ben petits.
- Netejar les cireres i treure'ls-hi el pinyol.
- Barrejar el tomàquet, el cogombre, les cireres, l'oli, el vinagre, una mica de sal i l'aigua i es deixa macerar 24 hores a la nevera.
- L'endemà hi passem el pimer.
- Després ho passem per un colador xinès perquè ens quedi ben fi.

Preparar el centre del plat

- Escaldar els tomàquets madurs i treure'ls-hi la pell i les llavors.
- Netejar les cireres i treure'ls-hi el pinyol. Reservar.
- Tallar el tomàquet a trossets ben petits deixar-lo macerar 15 minuts amb oli.
- Tallar el pa a daus petits i passar-los lleugerament pel damunt d'un plat amb un rajolí d'oli
- Torrar els daus de pa al forn a 140°C fins que agafin color.
- Barrejar el recuit amb oli i sal fins que quedi ben homogeneïtzat.
- Tallar les anxoves a trossets petits.
- Picar el cigolet.

Emplatar

- Col·locar al centre del plat els trossets d'anxova, les cireres i trossets de tomàquet ben escorregut.
- Pel damunt hi posem una cullerada del recuit, uns quants daus de pa torrat i el cigolet picat.
- Finalment omplim els laterals del plat amb el gaspatxo de cireres sense arribar a tancar el centre del plat.