

GASPATXO A L'ESTI ANDALÚS

	<u>Ingredients</u>
	Pa sec
	tomàquet madur
	cogombre
	alls
	pebrot
	ous durs
	oli
	vinagre
	sal

Elaboració:

- Preparar uns ous durs amb antelació.
- Escaldar els tomàquets madurs i treure-’ls-hi la pell i les llavors.
- Tallar el pebrot a trossets ben petits.
- Tallar el cogombre a trossets ben petits.
- En un bol barrejar el pa sec amb un raig d’oli, vinagre i sal
- Afegir 1 o 2 grans d’all i el tomàquet madur, sense la pell ni les llavors.
- Afegir-hi el pebrot i el cogombre. No tot perquè n’hem de reservar una part per la decoració final.
- Passar-ho tot pel pimer
- Passar-ho per un colador xinés perquè ens quedi un puré fi.
- Afegir-hi aigua fins a tenir la textura desitjada.
- Es serveix amb trossets de cogombre i pebrot i l’ou ratllat per sobre.