

## Gaspatxo blanc Extremadura

Mónica Cancho

### Ingredients

250 g de pa  
100 g d'ametlles  
pelades  
2 ous  
1 got d'oli d'oliva  
1 cullerada de vinagre  
de vi  
Una mica de sal  
1 pot d'espàrrecs



### Preparació

Per fer gaspatxo blanc, poseu al got de la batidora els alls, les ametlles i la sal i tritureu els ingredients. Després mulleu el pa en l'aigua i afegiu-lo al got fins aconseguir una pasta uniforme. A continuació, afegiu-hi l'oli a poc a poc. Mentrestant, continueu batent-ho i afegiu al recipient l'aigua i el vinagre.

Finalment, barregeu-ho tot bé i fiqueu-ho al frigorífic.

Serviu-lo en un recipient de ceràmica.

Com que un altre tipus de gaspatxo blanc inclou espàrrecs, només cal que hi afegiu aquest ingredient a la barreja anterior i tindreu una segona i refrescant modalitat característica d'Extremadura.

Bon profit!

### VI Trobada Gastronòmica Intercultural

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca

Ctra. de Barcelona, 1 – 08740 – SANT ANDREU DE LA BARCA

Tel. 93 682 52 88 – A/e: [santandreubarca@cpnl.cat](mailto:santandreubarca@cpnl.cat)

Pàgines web: [www.cpnl.cat](http://www.cpnl.cat) i [www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller](http://www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller)

Facebook: <https://www.facebook.com/SLC.SAB>

Twitter: [@SLC\\_SAB](https://twitter.com/SLC_SAB)

Blog: <http://blogs.cpnl.cat/enganxat/>