

# Gaspatxo andalús

## Andalusia

Nieves Rojo Labrador

### Ingredients per a 4 persones

1 kg de tomàquets madurs  
1 cogombre  
1 pebrot vermell  
1 pebrot verd  
Aigua, sal i vinagre  
Per a la maionesa: all, 1 ou, oli i sal

### Preparació

Tritureu els tomàquets, els cogombres i els pebrots amb una batedora elèctrica afegint-hi aigua. Coleu-ho amb un xinès per a aconseguir una crema ben fina. Reserveu-ho.



Feu una maionesa amb un ou, alls i oli d'oliva (més o menys alls, depenent del gustos).

Afegiu a la crema la maionesa, aigua, vinagre i sal. Barregeu-ho fins a obtenir la consistència d'una sopa cremosa. Serviu-ho ben fred.

### Informació cultural

Originalment el gaspatxo va ser una sopa a base de pa ratllat, aigua, vinagre i oli d'oliva, que va evolucionar al llarg de la història amb la incorporació d'ingredients fins a la versió actual.

Actualment l'anomenat gaspatxo andalús és el més conegut

#### Receptari de la VI Trobada Gastronòmica Intercultural 2012

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera  
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA

Tel. 93 772 92 92 – A/e: [esparreguera@cpnl.cat](mailto:esparreguera@cpnl.cat)

Pàgina web: <http://www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller>

Bloc: <http://blocs.cpnl.cat/receptaris> – Twitter:

[www.twitter.com/SLCEsparreguera](http://www.twitter.com/SLCEsparreguera) Facebook: <http://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-dEsparreguera/279336358755954>

popularment, però la seva evolució ha deixat un gran nombre de variants locals menys conegudes i de diverses composicions. Aquesta popularitat ha fet que alguns autors es refereixin a Andalusia com la "regió del gaspatxo", així com gran part d'Extremadura i la Manxa.

El gaspatxo andalús és una barreja entre la sopa i l'amanida. Actualment s'utilitza com una beguda a la majoria d'ocasions, que se serveix per regla general a l'estiu. Normalment se serveix fresc com una beguda/dinar amb aromes agradables i reconfortant. A Andalusia trobem gaspatxos blancs (un exemple és el gaspatxo blanc de Còrdova), que no contenen tomàquet, i gaspatxos vermells, que sí que en tenen.

A Andalusia hi ha tants gaspatxos com famílies, pobles i cuiners; la varietat és tal que de vegades hi ha controvèrsia sobre els ingredients i les seves proporcions.

[Extret de la Viquipèdia]

### **Receptari de la VI Trobada Gastronòmica Intercultural 2012**

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera  
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA

Tel. 93 772 92 92 – A/e: [esparreguera@cpl.cat](mailto:esparreguera@cpl.cat)

Pàgina web: <http://www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller>

Bloc: <http://blocs.cpl.cat/receptaris> – Twitter:

[www.twitter.com/SLCEsparreguera](http://www.twitter.com/SLCEsparreguera) Facebook: <http://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-dEsparreguera/279336358755954>