

Gaspatxo andalús

Andalusia

María Rodríguez

Ingredients (per a 4 persones)

1 kg de tomàquets ben madurs
1 pebrot verd
1 cogombre
1 tros de ceba
1 all
3 cullerades d'oli d'oliva
1 cullerada petita rasa de sal
Vinagre de vi blanc (quantitat al gust)



Preparació

Renteu bé els tomàquets, el cogombre i el pebrot. Deixeu-los escórrer.

Agafeu el got de la batedora i fiqueu-hi els tomàquets tallats en quatre trossos. Si voleu els podeu pelar abans. Talleu la cua del pebrot i traieu-ne les llavors. Partiu-lo en quatre o cinc trossos i afegiu-lo als tomàquets. Peleu el gra d'all, talleu-lo per la meitat al llarg i llenceu-ne l'ull. Poseu-lo amb la resta de les hortalisses. Agafeu el tros de ceba pelada i talleu-la en tres o quatre trossos. Afegiu-la al got de la batedora.

Peleu el cogombre i talleu-lo per la meitat i reserveu-ne una part per més tard. L'altra part talleu-la en quatre o cinc trossos i incorporeu-la a la batedora.

Ara que totes les hortalisses del gaspatxo són al got de la batedora, tapeu-la bé i deixeu-la funcionant fins que no quedi cap tros de verdura sencer. Tot seguit, afegiu-hi la sal, l'oli i el vinagre al vostre gust.

Fiqueu-lo a la nevera per tal de servir-lo ben fred.

Per últim, agafeu la meitat del cogombre que havíeu reservat i talleu-lo a trossets ben menuts. Poseu-lo en un bol i serviu-lo amb el gaspatxo perquè cada comensal se'n pugui posar al plat al seu gust.