

# **Gaspatxo**

## **Cadis, Andalusia**

José Luis Hurtado

### **Ingredients**

200 g de pa amb molla  
200 cl d'oli d'oliva  
1 cogombre  
½ pebrot vermell  
1 ceba  
8 tomàquets madurs  
6 alls  
4 cullerades soperes de vinagre  
1 cullerada sopera de sal  
1,5 litres d'aigua molt freda



### **Preparació**

Poseu el pa en remull.

Peleu la ceba, el cogombre i els alls.

Renteu els tomàquets i el pebrot. Talleu totes les hortalisses i poseu-les després en un recipient gran.

Escorreu el pa una mica i poseu-lo amb les hortalisses.

Poseu-hi l'oli, la sal i el vinagre. Bateu-ho amb la batedora fins que no tingui grumolls per poder-ho passar bé pel colador xinès.

Tasteu-ho de sal, afegiu-hi l'aigua freda i barregeu-ho amb la batedora.

Serviu-ho ben fred.