



## **PREGUNTES I RECEPTES DE L'EQUIP DE VIL·LA FLORIDA**

### **Com et dius?**

Carol.

### **Com es diu la recepta?**

Gaspatxo andalús.

### **Què necessitarem per preparar-ho?**

- 1 Kl de tomàquet pera (recomanable perquè la pell és més fina).
- 1 pebrot verd mitjà.
- 1 ceba mitjana.
- 1 o 2 dents d'all.
- 4 llesques de pa remullat.
- 1 rajolí d'oli d'oliva.
- 1 rajolí de vinagre de vi negre,
- sal al gust.

### **Què hem de fer?**

En una cassola es posa el pa en remull.

Un cop que està tou es retira l'aigua.

Rentem: tomàquets i pebrots verds i els tallem a trossets.

Pelem els alls i la ceba i els tallem també a trossets.

S'incorpora tot a la cassola, amb el rajolí d'oli, de vinagre i la sal al gust.

Es tritura i es deixa refredar a la nevera.

Per servir, es talla molt petit, tomàquet, pebrot verd i ceba i es posa per acompanyar en un bol o platet.

I llestos, ja el tenim a punt per dinar!

Un truc: si vols també pots acompanyar-ho de meló en lloc de ceba, pebrot i tomàquet! Si t'agrada el contrast dolç i salat, mai més tornaràs a prendre el gaspatxo d'una altra manera!!!