

Gaspatxo de maduixots

Com a bon maresmenc, no podia deixar passar la millor època dels maduixots per fer una variant molt bona del clàssic gaspatxo. Bon profit, culinaris!



Racions: 4

Taula d'ingredients:

600 g tomàquet madur

600 g maduixot

50 g pebrot vermell

50 g oli d'oliva suau

1 gra d'all

1 cullerada vinagre de vi
sal

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Retirar el peduncle dels tomàquets i tallar a trossos grossos. Si no es fa amb robot de cuina, que és més potent que el batedor elèctric, millor pelar-los PAS 2 / Posar al robot de cuina o al batedor elèctric el pebrot, els tomàquets i els maduixots nets i sense fulles. Afegir l'all, l'oli i el vinagre de vi negre. Triturar ben fi PAS 3 / Tastar i rectificar si cal. Guardar a la nevera i servir ben fred, amb unes fulles de menta o alfàbrega

Classificació per temps: Baix

Classificació per preu: Assequible

Classificació per dificultat: Fàcil

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/gaspatxo-de-maduixots>