

RECEPTES DE PRIMAVERA

GAZPATXO DE MADUIXES



- Maduixes 500g
- Tomates ideal de pera o del cicero 500g
- 1 Cogombre de pell fina (anglès) pelat i sense llavors.
- 1 Pebrot vermell gran
- 1 Dent d'all blaquejat i altre en cru.
- 180g pa integral tallat a daus.
- Vinagre de poma 15 ml o menys.
- Flor de sal i sal marina (al gust)
- Oli oliva verge extra 70 ml
- 1 branca de farigola
- Alfabrega i/o menta fresca per decorar.
- Pebre blanc o vermell.

Ingredients:

Preparació dels crostons:

Escalfar una paella a foc mig alt amb una mica d'oli junt amb all tallat (sense que es cremi), i quan comenci a crepitjar, afegir els daus de pa integral i la farigola. Quan estigui daurat retirar i posar sobre una safata de forn o sobre paper vegetal en el mabre i deixar refredar. Eliminar l'all i la farigola i conservar en un tupper o pot amb paper de cuina.

Per blanquejar all posar-lo en dins una olla amb aigua freda o al micro en una tassa i quan comenci a bullir retirar.

Posar all i tots els ingredients nets i tallats dins un bol junt amb el pa i cobrir-lo amb una tapa i deixar reposar a la nevera unes 3 hores abans de consumir. Llavors triturar-los amb un turmix fins a obtenir una massa homogènia. Servir en un bol i decorar a,b flor de sal, un polsim de pebre blanca o vermella, fulles d'alfabrega petites o menta fresca i un raig oli oliva extra verge.

Alternatives:

Si es vol més fi es pot passar per un xino ja que dependrà de la potència del turmix o got americà que quedi més fi o amb trossets.