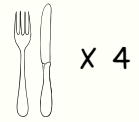


GASPATXO DE REMOLATXA

INGREDIENTS:



- 400 G REMOLATXA CUITA
- 300 G TOMÀQUET MADUR
- 40 G CEBA
- 30 G PEBROT VERD
- 30 G COGOMBRE
- 1 GRA D'ALL
- 20 DE GINGEBRE FRESC
- 10 ML VINAGRE DE JEREZ
- 350 ML D'AIGUA
- 100 G OLI D'OLIVA VERGE EXTRA
- 1 CULLERADETA DE SAL



PROCEDIMENT:

1. ESCALDAR ELS TOMÀQUETS MADURS DURANT 1 MINUT PER RETIRAR LA PELL. TALLAR ELS TOMÀQUETS EN QUARTS I AFEGIR A LA BATEDORA O AL PROCESSADOR D'ALIMENTS.
2. ESCÓRRER LES REMOLATXES, TALLAR EN QUARTS I AFEGIR A LA BATEDORA.
3. TALLAR LA RESTA DE VERDURES. PELANT EL GINGEBRE, LA CEBA, EL COGOMBRE I EL GRA D'ALL PRÈVIAMENT.
4. AFEGIR L'AIGUA, LA SAL I EL VINAGRE I TRITURAR DURANT 1 MINUT A MÀXIMA POTÈNCIA.
5. BAIXAR LA VELOCITAT I AFEGIR L'OLI D'OLIVA A POC A POC FINS QUE QUEDI BEN INTEGRAT.
6. DEIXAR REFREDAR A LA NEVERA DURANT 1 HORA I SERVIR.

