

# Gaspatxo

Posted on **January 01,1970** by **hiulitscuisine**

## Ingredients:

(per a 3-4 persones)

- 1 Kg de tomàquets madurs
- 1 ceba
- 1 pebrot verd
- 1 cogombre (*sense pell*)
- 1 dent d'all
- 3 cullerades d'oli d'oliva
- 1 cullerada de vinagre
- sal
- aigua (*opcional*)

## Temps de preparació:

- 5 min (+ 1h nevera)

## Preparació:

1. Rentar, trossejar i batre tots els ingredients.
2. Afegir aigua depenent de l'espessor desitjat.
3. Passar per un colador i deixar a la nevera fins que estigui ben fred.

## Nota:

- Servir acompanyat amb un plat amb tomàquet, ceba, cogombre i pebrot tallats a daus.

Posted in: Cuina Tradicional, Entrants, Receptes, Sopes I Cremes | Tagged: All, Ceba, Cogombre, Oli D'oliva, Pebrot Verd, Tomàquet, Vinagre | With 4 comments