

RECEPTA DE CUINA

GASPATXO DE PASTANAGA

18

Ingredients:

Per a la guarnició

- 1 culleradeta de gingebre ratllat
- 1 all petit
- 1 ceba petita
- 2 cullerades de vinagre de xerès
- 4 cullerades d'oli d'oliva
- el suc d'1 taronja
- 40 g de pa torrat
- sal
- pebre

Per al gaspatxo

- 1 pastanaga
- 1 tomàquet vermell
- 1 tros de pebrot vermell
- 1 l de Caldo de Pastanaga

Preparació:

1. Peleu i talleu les verdures.
2. En una liquadora o robot de cuina, incorporeu el caldo de pastanaga, el tomàquet vermell, el pebrot vermell, el gingebre, el suc de taronja, l'all, la ceba, la pastanaga, el pa, el vinagre i una mica de sal i pebre
3. Afegiu-hi l'oli d'oliva i acabeu d'emulsionar el gaspatxo.
4. Serviu-lo molt fred.

