



Gaspatxo de nespra

Ingredients per a 4 persones

- 10 nespres
- 3 tomàquets madurs
- 1 pebrot vermell
- 1 pebrot verd
- 1 cogombre
- 1 ceba tendra
- ½ barra de pa (remullada amb aigua)
- Oli d'oliva verge extra
- Vinagre
- Sal iodada
- 2 llesques de pa (sense remullar)



Elaboració

1. Es netegen i es pelen el cogombre i la ceba, es tallen a trossets i s'aboquen en un recipient apte per a la batedora elèctrica.
2. Es renten els tomàquets i els pebrots, es tallen de la mateixa mida que la resta de verdures i s'aboquen al mateix recipient.
3. Es netegen les nespres, es pelen i se'ls hi treuen les llavors. Després, es tallen a trossos i s'incorporen a les verdures.
4. S'afegeix el pa remullat sense escórrer al recipient per triturar.
5. S'amaneix amb un raig ben generós d'oli, un rajolí de vinagre i un pessic de sal.
6. Es passa la batedora elèctrica i es trituren tots els ingredients fins que quedi una textura uniforme. Si es desitja es pot passar pel colador xinès per a eliminar-ne totes les impureses.
7. Es deixa refredar el gaspatxo a la nevera.
8. Al cap d'unes hores ja es pot servir en bols.
9. Opcionalment es poden fregir uns daus de pa amb un raig d'oli d'oliva i posar-los per sobre per decorar. Bon profit!