



GASPATXO DE PIMENTONS DEL PIQUILLO AMB PERNIL

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 15 unitats de pimentó del piquillo
- 1000 g de tomaques
- 120 g de cogombre
- 200 g de pernil ibèric
- 100 g de pa
- 1 dent de all
- 40 g de oli d'oliva
- 4 fulles de alfàbega fresca
- 5 ml de vinagre
- sal

LA PREPARACIÓ

- Posa a remullar el pa en aigua freda. Llava les tomaques i talla-les en trossos mitjans. Pela el cogombre i talla'l de la mateixa manera. Pela l'all i lleva'n el cor. Obri els pimentons per la meitat, llava'ls bé i elimina'n totes les llavors.
- Tritura les tomaques, el cogombre i els pimentons. Una vegada que obtingues una crema fina, passa-la pel colador xinès.
- Tritura el pa amb una miqueta d'aigua, les fulles d'alfàbega, l'all, l'oli d'oliva, la sal i el vinagre. Corregix-ho de sal i vinagre si fóra necessari.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 24.3 g	Grases 22.4 g
Kcal 387	Proteïnes 19.4 g

- Mescla les dues preparacions i tritura-les perquè queden més homogènies. S'hi pot incorporar aigua gelada si es veu massa espessa.
- Aboca la preparació en un recipient i deixa-la a la nevera durant un parell d'hores.
- Servix-ho amb el pernil desgreixat i tallat en tires fines.