



GASPATXO DE MADUIXA

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 400 g de tomaca
- 400 g de maduixa
- 50 g de cogombre
- 50 g de pebre verd
- 1 dent de all
- 40 g de pa sense gluten
- 40 g de oli d'oliva verge
- 10 ml de vinagre
- sal
- aigua

LA PREPARACIÓ

- Pica les tomaques, el cogombre pelat i sense les puntes i el pimentó. Col·loca-ho tot en un bol amb el pa dur humitejat en aigua i deixa-ho macerar una mitja hora, amb el vinagre.
- Mentrestant, retira el peduncle de les maduixes i pica-les en trossos. Tritura les verdures del bol en la batedora de got. Després, afeg les maduixes a la batedora i tritura-les un altre poc, afeg-hi l'oli d'oliva i tasta'n el punt de sal.
- Passa el resultat per un colador fi, on es quedaran les pells i les llavors que poguera haver-hi. Mantén-ho en fred fins al moment de servir.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 14.2 g	Grases 10.8 g
Kcal 172	Proteïnes 2.6 g