

RECEPTA Gaspatxo de síndria amb anxova

Cada cap de setmana, les millors receptes



Albercocs caramel·litzats amb mousse de iogurt | Manel Baxerías

Ingredients:

500 grams de tomàquets ben madurs
500 grams de síndria sense llavors
90 grams de ceba
¼ pebrot vermell sense pell ni llavors
½ cogombre mitjà sense llavors
1 gra d'all
70 grams de pa sec
Oli d'oliva extra verge
Vinagre de poma
Sal
3/4 l. d'aigua aprox.
Filets d'anxoves, un per comensal

Elaboració:

Renteu els tomàquets, traieu-los-hi la pell i les llavors, i talleu-los en trossos, feu el mateix amb el pebrot vermell, trossegeu i talleu la ceba ben petita, netegeu de llavors el cogombre i talleu-lo en trossos, talleu també la síndria que ha de ser sense llavors.

Remulleu el pa sec amb el vinagre.

Poseu tots els ingredients al got del Turmix, juntament amb el pa remullat i una mica d'aigua, tritureu-ho ben fi, una vegada triturat emulsioneu-ho amb l'oli, poseu-hi el punt de sal i afegiu aigua al gust. Poseu-lo a la nevera i serviu quan sigui ben fred.

Al moment de servir, poseu l'anxova al fons del plat i unes rodelles de cogombre, uns daus de pebrot vermell i aboqueu damunt el gaspatxo de síndria.