

GASPATXO DE SÍNDRIA

Ingredients per als quatre de casa

Mig pebrot verd (pot ser italià o del terreny)

Mig pebrot vermell

5 tomàquets pera

Mitja ceba tendra

1 cogombre mitjà

Oli, vinagre ,sal i pebre

Un quart de síndria

Pa del día abans unes 4 o 5 llesquetes

Un gra d'all

Elaboració

Rentem, tallem les verdures. La síndria la tallarem a daus.

Agafem la nostra batedora i gerra de confiança i ho triturarem tot fins que quedi ben finet.

Ho amanirem amb un bon raig d'oli de les Garrigues, un rajolí de vinagre, sal i pebre al gust.

Si el voleu consumir al moment, li podeu posar uns quants glaçons, o el deixeu refredar al frigorífic.

Presentació del plat

Utilitzarem un got o bol transparent, el més bonic de la vitrina, l'omplirem fins a la meitat.

Agafem un pal de brotxeta i clavem uns dauets de síndria o meló.

Opcionalment, que queda molt bo, podem posar-hi un raig de crema de vinagre balsàmic.

Recepta de Cristina Puigdengoles