

Gaspatxo de remolatxa amb Thermomix

Si us agrada el gaspatxo tradicional, podeu provar aquesta nova opció **Gaspatxo de remolatxa**, només hauràs de substituir part del tomàquet per remolatxa cuïta. La remolatxa la pots comprar cuïta, normalment la trobaràs al súper o verduleria, a la zona de verdura envasada al buit o també la pots comprar i coure-la tu mateixa. Si optes per aquesta última és, molt fàcil la poses a coure sencera amb pell i li pots posar una punteta de sal, més o menys 30 min, pots comprovar punxant i que es noti tendra.

Hi ha a qui li agrada menjar-ho amb cullera i altres prefereixen poder beure-ho en got, per a aquesta última opció només hauràs d'afegir aigua al gust i tots contents...



Ingredients

- 450 – 500 g de remolatxa cuïta (si no saps si ús agradarà el gust de la remolatxa, posa'n 250gr)
- 500 g de tomàquet madur en quarts
- 50 g de ceba
- 40 – 50 g de pebrot verd
- 40 – 50 g de cogombre
- 1 – 2 grans d'all
- 20 g de vinagre
- 200 g de glaçons
- 1 – 2 cucharaditas de sal
- 1 – 2 cucharaditas de pebre molt (optatiu)
- 100 g d'oli d'oliva verge extra
- 200 g d'aigua freda

Preparació

1. Posa tots els ingredients en el got i tritura **3 min/vel 5-10 progressivament**.
2. Pots servir immediatament o reserva a la nevera.
3. Si vols es pot servir amb daus de formatge fresc de cabra o encenalls de formatge Parmesà