

CREMA FREDA DE TOMÀQUET I MADUIXES

INGREDIENTS (per a 4 persones)

500 g de tomàquet

500 g de maduixes

½ pebrot verd

1 ceba tendra

1 llesca de pa de pagès sec

1 gra d'all

2 cullerades soperes de vinagre de poma

50 ml d'oli d'oliva

400 ml d'aigua

Sal

Cibulet

ELABORACIÓ

Fem un tall en forma de creu on neix el peciol dels tomàquets.

Escaldem els tomàquets en aigua bullint durant 15 segons.

Posem els tomàquets en aigua freda, els pelem i els traiem les llavors.

Tallem a daus les maduixes, el pebrot verd, la ceba tendra i el pa de pagès.

Triturem els tomàquets amb l'ajuda d'una batidora, juntament amb les maduixes, el pebrot verd, la ceba tendra, el pa de pagès, el gra d'all, el vinagre, l'oli, l'aigua i la sal al gust.

Colem la crema amb l'ajuda d'un colador xinès, per aconseguir una textura ben fina.

Guardem a la nevera, per servir la crema ben freda.

Servim la crema amb una mica de cibulet picat i un rajolí d'oli d'oliva per sobre.