

Gaspacho com Carapaus Fritos

INGREDIENTES

6 dentes de alho
Sal grosso Rui Simeão
6 tomates médios bem maduros
1 pepino
1 pimento verde
2 dl de azeite Valle Madruga
Vinagre a gosto
Orégãos
1 l de água bem fresca
Pão caseiro duro aos cubos
Paio
Presunto
Carapaus fritos



PREPARAÇÃO

Para um almofariz deitam-se uns dentes de alhos cortados e uma quantidade de sal grosso e de seguida pisam-se até obter-se uma massa.

Arranja-se o tomate, que deve estar maduro, e cortam-se aos cubos pequenos assim como o pepino – retirando-se as sementes do meio – e o pimento verde cortado da mesma forma.

Numa tigela ou terrina deita-se a massa do alho obtida do piso, junta-se o azeite necessário, o vinagre e água fresca.

Com uma colher misturam-se os produtos e prova-se o sal.

De seguida deitam-se no caldo o tomate, o pepino, o pimento verde e um pouco de orégãos misturando novamente com a colher.

Fazem-se de pão caseiro que esteja duro, umas sopas em cubos um pouco maiores do que os cubos dos legumes e juntam-se ao caldo.

