



# AIXÒ ÉS D'EIVISSA

**ARA ÉS  
TEMPS DE:**  
*xíndria*



**CONSULTA TOTES  
LES RECEPTES A:**  
[sadorsdeivissa.es](http://sadorsdeivissa.es)

**Consell**  **d'Eivissa**

## *Recepta* **GASPATXO DE XÍNDRIA**

### INGREDIENTS:

- 250 g de xíndria d'Eivissa (sense esclova i sense llavors)
- 250 g de tomata madura
- 250 g de pebrera verda o pebrera blanca eivissenca (millor, més dolça)
- 1 grill d'all
- 100 g de pa dur (opcional)
- Aigua
- Sal
- 15 ml de vinagre
- 15 ml
- 30 ml d'oli d'oliva verge extra

• **Dificultat:**  
fàcil

• **Temps total:**  
15 minuts

### ELABORACIÓ:

Rentam bé les tomates i la pebrera i en retirem el polzim i les llavors. Ho tallam tot en trossos regulars i els col·locam en el got d'una batedora elèctrica.

Pelam el grill d'all, el tallam per la meitat i en retirem el germen, que rebutjam. L'agregam al got de la batedora i ho trituram tot fins a obtenir una massa homogènia.

Si voleu afegir-hi pa, el tallam en trossos regulars i els col·locam en un bol amb aigua freda fins que s'hagi estovat, aproximadament deu minuts. Escorrem el pa de l'aigua i l'introduïm en el got de la batedora juntament amb la xíndria neta de llavors i trossejada, i el vinagre. Ho trituram tot de nou.

Tastam el punt i assaonam al gust. Hi afegim l'oli d'oliva verge extra i ho trituram a màxima potència durant uns cinc minuts. Aquest pas és important perquè volem que l'oli emulsió amb la mescla ja triturada i li atorgui una textura cremosa.

En comprovam el gruix i la textura. Si ho volem més líquid, hi agregam aigua al gust. Si té restes de pells, ho passam per un colador fi. Quan estigui al nostre gust, introduïm el gaspatxo a la nevera i deixam que es refredi bé abans de servir-lo.

*Recepta adaptada del blog [Directo al Paladar](http://Directo al Paladar)*