

GAZPATXOA

written by Errezetak

Arabiarrek edo erromatarrek egin zituzten lehenengo nahasketak, gazpatxoaren oinarritzko osagaiekin. Hala ere, egungo gazpatxoaren osagaietako asko –hala nola tomatea edota piperra– Amerikatik ekarri zituzten gerora. XX. mendearen bigarren erdian, plater ospetsu bilakatu zen mundu osoan

6 Perts.
6 Tomate heldu
1 Luzokerra
1/2 Tipula
1 Piper berdea
1 Koilaratxo kuminoa
1 Koilarakada olioa
2 Koilarakada ozpina zuria
1 Baratxuri ale
100ml Ur
Gatza

Tomatea garbiriak 4 zatitan zatitu eta ontzi batera gaineratu. Tipula, [luzokerra](#) eta baratxuria zuritu, zati haundietan moztu eta ontzira. Piper berdea garbitu, haziak kendu, zatitu eta ontzira gaineratu. Olioa, ozpina, [kuminoa](#) eta ura gaineratu hondoren irabilgailutik pasa eta hondoren pure-egiletik. Hozkailura gutxienez ordubete eduki. Katilu batean zerbitzatu, nahi izanez gero ogi txigortuarekin.

GAZPACHO: Una vez limpio el tomate, cortar en cuatro trozos y verter a un bol. Pelar la cebolla, pepino y ajo, cortar groseramente. Limpiar y quitar las pepitas del pimiento verde, cortar y añadir al bol. Añadir aceite, vinagre, comino y agua, batir con batidora. Pasar por el pasapurés y tener en el frigorífico al menos una hora. Servir en tazón con pan tostado.