**GASPATXO**

**INGREDIENTS**

* 1 quilo de tomàquet madur
* 1/4 de ceba (40 g.)
* ½ cogombre (80 g.)
* ½ pebrot verd (80 g.)
* 1 gra d’all
* 4 cullerades d’oli
* 2 cullerades de vinagre
* 1 cullereta de sal

**ELABORACIÓ**

* Rentem i tallem les verdures a trossets.
* Aboquem al got de la *Thermomix*, totes les verdures, el vinagre i la sal. Programem 3 minuts, a velocitat 5.
* Afegim l’oli i programem 2 minuts, amb velocitat progressiva de 5 a 9.
* Aboquem el gaspatxo a un bol i el posem a la nevera durant 1 hora aproximadament per poder servir-lo ben fresc.