

**Creador:** Paco Llull **Recetizador:** Carmen\_1983



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Puedes añadir un chorrito de vinagre de manzana.

## Descripción:

El salmorejo es muy refrescante, por eso es ideal para comer ahora que llega el buen tiempo.

## Ingredientes para 6 personas :

- 150 ml. de aceite de oliva virgen Carbonell
- Jamón ibérico
- 2 huevos cocidos
- Sal
- 1 Kg. de tomates rojos bien maduros
- 200 gr. de pan duro
- 1 diente de ajo
- Vinagre de manzana (opcional)

## Preparación:

### Paso 1

Lavar los tomates, trocearlos y ponerlos en un bol. A continuación, triturarlos con la batidora.

### Paso 2

Añadir el pan duro troceado a la mezcla anterior, y dejar que se ablande durante unos 10 minutos.

### Paso 3

Pelar los ajos y quitarles el centro para suavizarlos un poco y que después no repitan. Añadirlos a los tomates triturados con el pan.

### Paso 4

Añadir el aceite de oliva y la sal. Ahora, tritutarlo todo bien con la batidora.

### **Paso 5**

*Meter el salmorejo en la nevera para que se enfríe. Mientras, cocer los huevos y trocear el jamón ibérico.*

### **Paso 6**

*Servir en un bol con el huevo cocido picado y el jamón ibérico troceado. Decorar con un chorrito de aceite.*