

**Creador:** Angelicajrtr **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 6 personas :**

- 150 ml. de aceite de oliva virgen
- 1 kg de tomates maduros
- 200gr. de pan duro (mejor que tenga mucha miga)
- 1 diente de ajo
- 1 chorrito de vinagre
- sal
- un huevo cocido
- jamoón serrano en taquitos muy finos

**Preparación:**

### Paso 1

Limpiamos los tomates y los cortamos en cuartos, los añadimos a un bol grande y trituramos con la batidora. Pasamos esta salsa por un chino para retirar posibles trozos de piel y pequeñas pepitas que hayan quedado al batirlos. Cortamos el pan en trozos pequeños y los añadimos a la salsa de tomate, los dejamos reposar durante unos 10 minutos para que el pan ablande. Pelamos el ajo y le quitamos el centro para que no repita. Lo añadimos a la mezcla. Echamos el aceite de oliva virgen extra, un chorrito de vinagre y salamos. Lo pasamos todo por la batidora hasta que nos quede lo más fino posible. Rectificamos de sal y lo metemos en la nevera al

*menos un par de horas. Se sirve en cuencos y se le espolvorea por encima los tacos de jamón y el huevo picado muy finito.*