

**Creador:** Lettu **Recetizador:** karmela



{ Salmorejo }

Ingredientes



InstaMag

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

si quieres que sea mas liquido pon menos pan o agrega chorritos de agua hasta la consistencia deseada

## Descripción:

Ideal para los días de calor

## Ingredientes para 4 personas :

- 500 grs de tomates maduros
- 2 o 3 de huevos hervidos
- jamón serrano
- aceite
- ajo
- pan del día anterior

## **Preparación:**

### **Paso 1**

*Pelar los tomates, trocearlos. Colocar en un bol el pan del día anterior (cortado pequeño) con los tomates y el ajo picado. Procesar todos los ingredientes con una minipimer, agregar sal e ir añadiendo aceite en forma de hilo hasta ver que se forma una crema espesa. Al servir picar el huevo y el jamón serrano para decorar.*