

Creador: Toñi Ruiz Marín **Recetizador:** Mar Arias



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

ponerle un poquito de pimienta molida

Descripción:

Plato típico de Málaga, riquísimo, se toma frío especialmente en primavera-verano.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg. de tomates maduros del terreno
- 2 pimientos verdes
- 2 dientes de ajos
- 100 gr. de pan del día anterior sin corteza
- 1 pepino fresco
- 1/2 vaso de aceite de oliva virgen
- 1/4 (al gusto) de vinagre
- 1 cucharaditas (al gusto) de sal
- 4 huevos duros
- al gusto de trocitos de jamón
- 250 gr. de atún en aceite

Preparación:

Paso 1

Lo primero que hay que hacer es escaldar o pelar los tomates, seguidamente, se trocean los tomates, los pimientos limpios y sin pepitas, el ajo y el pepino, el pan lo tenemos reservado en un bol sin corteza y cubierto de agua, lo escurrimos bien de agua y lo echamos en el cuenco de la batidora junto con los tomates, pimientos,

pepino, ajo, aceite, vinagre y sal y lo batimos todo bastante hasta que quede todo bién triturado. Lo servimos en tazones, cuencos de barro, platos... espolvoreando por lo alto con una pizca de pimienta, atún, taquitos finos de jamón y huvo duro. ¡¡¡BUÉN PROVECHO!!!