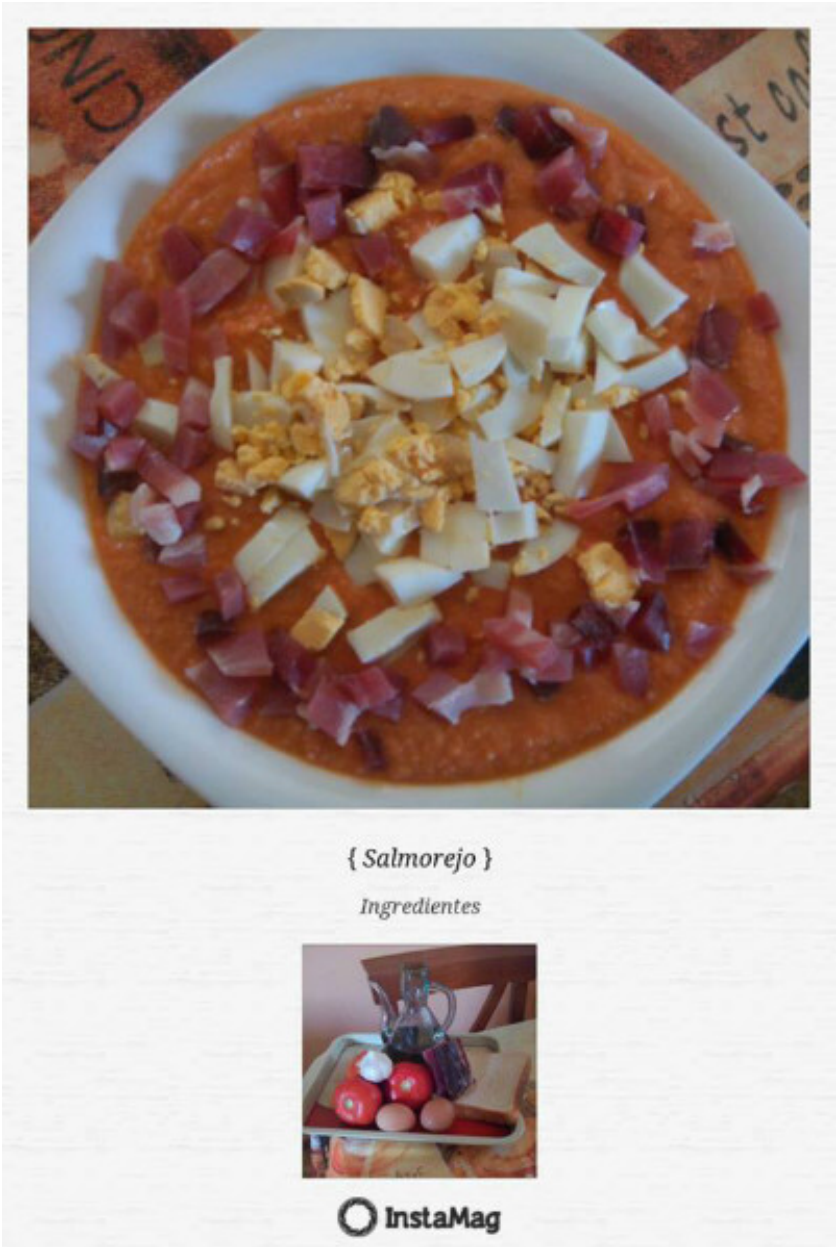
Salmorejo

Creador: Lettu **Recetizador:** Persi



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.