

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** consuelo ruso m



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 750 g. de Tomate
- 3 rebanadas de Pan de ayer
- 1 Ajo
- 1 cucharada de Vinagre de Jerez
- 4 cucharadas de Aceite de oliva
- 2 Huevo cocido
- 40 g. de Taquitos de jamón serrano
- Sal

Preparación:

Paso 1

Remojar la miga de pan que hemos guardado del día anterior en agua. Cuando esté muy blanda, sacar y escurrirla bien. En una batidora, poner los tomates sin piel ni pepitas, cortados en trozos, el ajo picado menudo, la miga de pan escurrida y el vinagre. Batirlo bien e incorporar el aceite de oliva extra poco a poco, hasta conseguir una mezcla homogénea. Pasarlo luego por el pasapurés, añadir agua muy fría hasta lograr la textura deseada. Salar y enfriar. Acompañar con huevo cocido muy picado y taquitos de jamón serrano.