

# Salmorejo de berenjena y calabacín



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Sofia Pons



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 2 berenjenas pequeñas
- 2 calabacines
- 2 dientes de ajo
- Pan del día anterior
- Vinagre de Jerez
- Agua
- Aceite de oliva virgen extra
- Jamón serrano
- Queso parmesano
- Unas hojas de albahaca

## Preparación:

### Paso 1

Pela las berenjenas y córtalas en bastoncitos o en dados, lava los calabacines, pélalos y trocéalos del mismo modo. Ponlos en un plato con sal, pimienta y aceite de oliva al gusto y cocina en el microondas durante 10-12 minutos. Hazlo en dos veces si es mucha cantidad. Cuando estén listas las verduras, pásalas a un cuenco y añade los ajos pelados, el pan que habrás puesto en agua para ablandarlo y el agua. Tritura. Ve añadiendo aceite de oliva a hilo mientras vuelves a triturar para emulsionar.