Salmorejo de berenjena y calabacín

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Cobra



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.