

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** Lucía Martíne



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

podemos usar pan que tenga miga del día anterior

Descripción:

hoy hace mucha calor que menos hacer un refrescante salmorejo para aliviarnos del calor y tomar vitaminas

Ingredientes para 4 personas :

- 1 klo de tomates de pera
- 2 ajos
- 200 grm de Pan bimbo sin corteza
- 2 huevos duros
- 150 grm de tacos de jamón serrano
- sal,aceite, vinagre de jerez

Preparación:

Paso 1

ELABORACIÓN Hemos pelado los tomates yo he cogido los forma de pera y los colocamos en la batidora con los ajos también ponemos el pan nosotros hemos puesto bimbo sin corteza tenido unos minutos con un poco de agua , y 2 cucharadas de vinagre de jerez, ponemos la sal el aceite y trituramos. A continuación servimos en bol y añadimos el huevo rallado y los tacos de jamón que lo hemos pasado por la sartén a la plancha unos minutos y servimos