

**Creador:** rosa marcos rom **Recetizador:** karmela



**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